NEWS RELEASE

KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

２０１９年３月２６日

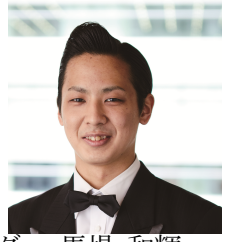
京王プラザホテル　ニュースリリース

若手スタッフが提案する今月のオリジナル作品
４月のマンスリーカクテル・ブレッド・スイーツ・
スマイルアンバサダー

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）では、若手バーテンダー ブーランジェ、パティシエがそれぞれ月替わりの限定カクテル、ブレッド、ケーキを販売しております。各担当のオリジナリティあふれる作品をお楽しみください。また「笑顔日本一のホテル」を目指すため任命された「スマイルアンバサダー」を毎月１名紹介いたします

４月 マンスリーカクテル
（2019 年のテーマ：「歴史上の人物」）
「吉野の宴」

1,650 円　※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 馬場 和輝
45階/スカイラウンジ＜オーロラ＞

秀吉が催した盛大な花見にちなんだ桜色
すっきりした口当たりの華麗なカクテル

★ Recipe

桜リキュール	20ml
ズブロッカ	10ml
梅酒	15ml
グレープフルーツジュース	15ml
レモンジュース	1tsp
グリーンチェリー	

★作り方
全ての材料をシェークしカクテルグラスに注ぐ。
最後にグリーンチェリーを沈める。

４月 マンスリーケーキ
「Opéra Fraise(オペラ フレーズ)」

１個 500 円　※税金込

担当：パティシエ 大坪　宙斗
2 階/フードブティック＜ポピンズ＞

苺の甘味とフランボワーズの酸味が
サクサクのビスキュイと好相性の春色スイーツ

４月 マンスリーブレッド
「ＳＡＫＵＲＡ～春の香り～」

１個 350 円　※税金込

担当：ブーランジェ 露崎　孝将
2 階/フードブティック＜ポピンズ＞

バター香る生地に桜を混ぜ込んで
あられ糖の食感がアクセント

今月のプラザスマイル アンバサダー

宴会部　宴会サービス

渋谷　みずき

「自身が楽しめば笑顔の連鎖が生まれる」

幹事様と打合せを重ね、宴会を進行する渋谷。丁寧な会話を心がけ、お客様と心通う瞬間を大切にしています。目の前のことだけに囚われず気持ちに余裕を持ってまずは自分自身が楽しむことを心がけています。
それが渋谷がいつも笑顔でいられる秘訣なのです。

本件に関するお問合せ先 ：
株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子 ・小田 力 ・熱田 有紀
〒160－8330 東京都新宿区西新宿2－2－1 www.keioplaza.co.jp
Ｔｅｌ ０３－５３２２－８０１０ Ｆａｘ ０３－３３４６－２４７９