

2019年4月24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
5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

5月 マンスリーカクテル
（2019年のテーマ：「歴史上の人物」）
「ナポレオン」

1,650円 ※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 小林 優
 2階/メインバー<ブリアン>

ブランデーベースの黄金色カクテルに映した英雄ナポレオンの勇姿

★ Recipe	
ブランデー	20ml
金柑リキュール	20ml
パッションフルーツシロップ	10ml
フレッシュレモンジュース	10ml
デコレーション：ベルローズ	

★作り方
 全ての材料をシェークしカクテルグラスに注ぐ。
 その後ベルローズを浮かべる。

5月 マンスリーケーキ
「Verhul (ヴェトウイユ)」

1個 594円 ※税金込



担当：パティシエ 桜井 信太
 2階/フードブティック<ポピンズ>

フロマージュムースと柑橘系ジュレのマリアージュ
 滑らかな口当たりと自然な甘さを堪能

5月 マンスリーブレッド
「黒豆とクリームチーズのプリオッシュ」

1個 290円 ※税金込



担当：ブーランジェ 中島 一之
 2階/フードブティック<ポピンズ>

バターと牛乳をたっぷり使用した生地が
 クリームチーズの酸味とマッチ
 黒豆の優しい甘みがアクセント

今月のプラザスマイル アンバサダー


45階/スカイラウンジ<オーロラ>

宿原 右京

「心を込めたひと工夫でお客様を笑顔に」

夜景が綺麗なスカイラウンジ<オーロラ>でバーテンダーを務める宿原。お客様のオーダーに自分なりのひと工夫を加えることが彼のこだわり。フルーツのカットにも凝ったアレンジを施し、お客様が笑顔になる方法を常に意識しています。満面の笑みと「美味しい！すごい！」の一言が宿原の新たな創作意欲へと繋がるのです。

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