

2019年5月22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
6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

6月 マンスリーカクテル
(2019年のテーマ：「歴史上の人物」)
「マザー・テレサ」

1,650円 ※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 大塚 慎一郎
3階/<カクテル&ティーラウンジ>

レモンフレーバーウォッカの味わいを
まろやかに包み込むヨーグルト
テレサの優しさや生きる強さを表現

★ Recipe

ヨーグルトリキュール	30ml
シトロンウォッカ	10ml
ピーチジュース	20ml
シャルトリューズジョーズ	1tsp
ブルーキュラソー	1tsp

★作り方

ブルーキュラソー以外をシェークグラスに注ぐ。その後、ブルーキュラソーを注ぎ蘭花1枚をグラスに添える。

6月 マンスリーケーキ
「Biscuit roule (ビスキュイ ルレ)」

1個 572円 ※税金込



担当：パティシエ 萩原 由曜
2階/フードブティック<ポピンズ>

こだわりの卵で作る濃厚なスポンジ生地
に素朴な甘さの生クリームがマッチ

6月 マンスリーブレッド
「Zimt Stangen (ツィムト シュタンゲン)」

1個 230円 ※税金込



担当：ブーランジェ 遠藤 朋之
2階/フードブティック<ポピンズ>

口いっぱい広がるシナモンの香り
紅茶によく合う軽い食感のスティックパン

今月のプラザスマイル アンバサダー



京王プラザホテル八王子<ロビーラウンジ>

菅野 広子

「丁寧なサービスでお客様に笑顔を」

大きな窓と吹き抜けが開放的なロビーラウンジでウェイトレスを務める菅野。笑顔で接客するとお客様も笑顔で返していただけることに喜びを感じ、どんなに忙しい時でも焦らずに丁寧なサービスを心掛けています。日々笑顔でいられることに幸せを感じながら、これからもお客様の大切なひとときを優しく包み込む、笑顔のおもてなしをお届けします。

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