

2019年7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
8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

8月 マンスリーカクテル
（2019年のテーマ：「歴史上の人物」）
「ヘミングウェイ」

1,650円 ※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 石橋 憲崇
 2階/メインバー<ブリアン>

生粋のキューバン・ラムに甘みとコクを加えた夏らしいフロゼンカクテル

★ Recipe

ハバナクラブ7年	40ml
シュガーシロップ	10ml
マイライムシロップ	10ml
フレッシュミント	1茎

★作り方

材料を全てブレンダーでフロゼン状にし、グラスに注ぐ。デコレーションでスライスライムとミントを飾る。

8月 マンスリーケーキ
「Zephyr（ゼフィール）」

1個 648円 ※税金込



担当：パティシエ 高橋 直之
 2階/フードブティック<ポピンズ>

爽やかな酸味のヨーグルムースと優しい甘さのはちみつが織りなすプティガトー。

8月 マンスリーブレッド
「グアバとオレンジのブリオッシュ」

1個 300円 ※税金込



担当：ブーランジェ 宮腰 拓夢
 2階/フードブティック<ポピンズ>

オレンジの皮のほどよい苦味がグアバの濃厚な甘さを引き立たせる夏のブリオッシュ。

今月のプラザスマイル アンバサダー



オールデイダイニング<樹林>

大原 陽

「笑顔のおもてなしでより食事を楽しんでほしい」

レストランでの接客を担当する大原。常に笑顔を心掛けることでお客様と打ち解けられ一歩踏み込んだサービスをお届けできると言います。名前を覚えてもらえたり「また来るよ」と言ってもらえることが大原のさらなる笑顔に繋がっています。

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 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美

〒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