

2019年10月30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

11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

11月 マンスリーカクテル (2019年のテーマ：「歴史上の人物」) 「ドレスアップレディー」

1,650円 ※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 池田 翔
2階/メインバー<ブリアン>

昭和歌謡史を華やかに彩った歌姫の姿が真っ赤に仕上げたアップルブランデーに映る

★ Recipe	
カルヴァドス	20ml
麦 焼酎	20ml
カンパリ	10ml
グレナデンシロップ	5ml
フレッシュレモンジュース	5ml

★作り方
全ての材料をシェークしカクテルに注ぐ。
デコレーションでレッドチェリーとベルローズをつける。

11月 マンスリーケーキ 「Mignon (ミニオン)」

1個 648円 ※税金込



担当：パティシエ 草間 奈那
2階/フードブティック<ポピンズ>

三種のベリーの爽やかな甘酸っぱいムースとほろ苦い味わいのタルトが口の中でマッチ

11月 マンスリーブレッド 「セサミフルーツブロード」

1個 400円 ※税金込



担当：ブーランジェ 木下 伸二
2階/フードブティック<ポピンズ>

たっぷり使ったドライフルーツの甘さと相性のよい胡麻をふんだんに使って焼きあげた香ばしいパウンドケーキのようなパン

今月のプラザスマイル アンバサダー



フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>
調理 大谷木 祐司

「笑顔を添えることで料理の味いは変わる」

笑顔で作った料理は美味しさも違い、それはお客様にも必ず届く。そう語る大谷木は自ら率先して笑顔になることで、周りにも笑顔が連鎖し調理場を明るくする存在です。今日も料理に笑顔を添えて皆さまのもとへお届けします。

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 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