

2020年3月31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**

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。

4月 マンスリーカクテル**(2020年のテーマ「日本のお酒～Discover×Rediscover～」)****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>
 「花衣 (はなごろも)」

桜とチェリーの甘さを香り高い白ワインで包む
 桜の花びらが優しく舞う春のカクテル

★Recipe	
白ワイン	40ml
奏 KANADE 桜リキュール	20ml
マラスキーノリキュール	1tsp
デコレーション：桜花漬け（塩抜き）	1茎

★作り方：全ての材料をステアレグラスに注ぎ、塩抜きした桜花漬けをグラスに沈める

4月 マンスリーブレッド**「オリーブとベーコンのオニオンピザ」250円 ※税金込**

担当：ブーランジェ 清田 浩司
 2階/フードブティック<ポピンズ>

ベーコンの旨味とオニオンの甘さの相性を
 引き立てるチーズとオリーブオイルが
 アクセントのもちもちなピザ

4月 マンスリーケーキ**「Chocolat Orange (ショコラ・オレンジ)」594円 ※税金込**

担当：パティシエ 神山 裕維
 2階/フードブティック<ポピンズ>

ガナッシュをチョコクリームで愛らしく
 コーティング
 中のオレンジピューレが味わいを
 引き立たせる

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