

2015年1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 2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：志村康洋）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、パン、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。

2月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『CANADA』 1,200円（サービス料・税金込）

担当：佃彬光

45階/スカイラウンジ<オーロララウンジ>

ライ麦の芳醇な香りのカナダ産ウイスキーに名産のメイプルの甘みが漂う一杯。

| | |
|-------------|------|
| カナディアンウイスキー | 40ml |
| カルーア | 10ml |
| メイプルシロップ | 5ml |
| オレンジビター | 5ml |

上記の材料をすべてシェイクし、グラスにそそぐ。
レッドチェリーを沈める。

2月 マンスリーブレッド 『ほうれん草パン～ベーコンとチーズを添えて～』



250円（税金込）

担当：ブーランジェ 露崎孝将

旬のほうれん草を練り込んだ生地と好相性のベーコンとチーズで風味豊かに。

2月 マンスリーケーキ 『Banane Bombe』 500円（税金込）



担当：パティシエ 属洋治郎

ダイズ状のクロワッサン生地と香ばしいキャラメルソースバナナがたっぷり入った食感のコントラストが楽しい一品。

お問合せ・ご予約 / (03) 3344-0111 (代表) レストラン予約

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 カ・石川 綾子・佐藤 亜紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>