

2015年2月23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 3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。

#### 3月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『ITALIA』1,200円（サービス料・税金込）

担当：西田 基

45階/スカイバー<ポールスター>

シチリア産のレモンリキュールをベースにカンパリとライムで、トリコロレを表現

レモンリキュール	20ml
ウォッカ	20ml
フレッシュレモンジュース	20ml
カンパリ	1tsp

カンパリ以外をシェイクしてグラスに注ぐ。  
最後にカンパリを沈めグラスにライムピールを飾る。

#### 3月のマンスリーブレッド『抹茶のクイニーアマン』 1個 170円（税金込）



担当：ブーランジェ 中島 一之

2階/フードブティック<ポピンズ>

キャラメリゼのかりかりとサクサク生地の食感。抹茶を練り込んだ生地にとろける抹茶キャラメルを

#### 3月 マンスリーケーキ『春風』 540円（税金込）



担当：パティシエ 増田 貴亘

桜風味の白あんにチーズをあわせたタルトとさっぱりしたヨーグルトムースのコンビネーション

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>