

2015年3月9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：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。

#### 4月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『Paris』1,200円（サービス料・税金込）

担当：佐藤 賢一

3階／<カクテル&ティーラウンジ>

流行の発信地“パリ”

金柑のリキュールを使った新しい味わい

金柑リキュール	20ml
ブランデー	15ml
フレッシュオレンジジュース	20ml
洋なしシロップ	5ml
赤ワイン	1tsp

赤ワイン以外の材料をシェイクしてグラスに注ぐ。  
赤ワインを浮かべる。

#### 4月のマンスリーブレッド『春らんまん』 1個 280円（税金込）



担当：ブーランジェ 遠藤 朋之

2階/フードブティック<ポピンズ>

ほんのりしたよもぎの香りに、かこの豆の食感。パンの上には、陽春を感じさせる桜の塩漬けを。

#### 4月 マンスリーケーキ『レモージュ〜ベルガモットの香り〜』 540円（税金込）



担当：パティシエ 高橋 奏絵

2階/フードブティック<ポピンズ>

ふんわりしたスポンジの上に、アールグレイのクッキー。レモンクリームとベルガモット、2種の柑橘類の味わいで。

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 力・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>