

2015年4月21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 5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。

#### 5月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



##### 『Cannes』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：中根 庸介

2階/メインバー<ブリアン>

グレープフルーツのリキュールをベースに

深紅のレッドカーペットをイメージ

ルジェピンクグレープフルーツ	20ml
コアントロー	10ml
デルモンテランベリー	20ml
フレッシュレモンジュース	10ml

上記の材料をすべてシェイクグラスに注ぐ。

#### 5月のマンスリーブレッド『葛あんぱん』 1個 260円（税金込）



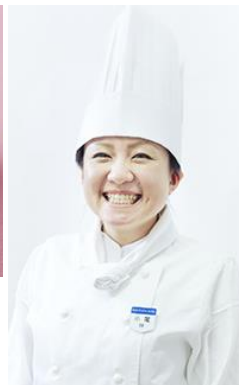
担当：ブーランジェ 清田 浩司

2階/フードブティック<ポピンズ>

生地に抹茶を練り込み、上品に

吉野本葛とこしあんで、甘みを引き出す

#### 5月 マンスリーケーキ 『gateau mignon』 540円（税金込）



担当：パティシエ 小尾 奈央

2階/フードブティック<ポピンズ>

スポンジの上にライチのガナッシュ

生クリームとココナッツでコーティング

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

Te l 03-5322-8010 Fa x 03-3346-2479

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