

2015年5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 6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。

6月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『ソチ』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：バーテンダー 宿原右京
45階/スカイラウンジ<オーロララウンジ>

ウォッカの国、ロシアをイメージ
マーマレードの甘みとほのかに香る 紅茶
の余韻

ウォッカ 20ml
ティフィンティ 10ml
フレッシュオレンジジュース 30ml
フレッシュレモンジュース 1tsp
マーマレード 1/2tsp
スライスオレンジ（半月型） 1枚

上記の材料をすべてシェイクし、氷を入れたロックグラスに注ぐ。
最後にスライスオレンジをグラスの縁に飾る。

6月のマンスリーブレッド『クロワッサン・ピザ』 1個 220円（税金込）



担当：ブーランジェ 下妻隆一
2階/フードブティック<ポピンズ>
あたためるとふわっと香る芳醇な発酵バター
3種のチーズで香ばしくサクサクもちり
とした食感に

6月 マンスリーケーキ『テ・ペール』 540円（税金込）



担当：パティシエ 千葉千恵子
2階/フードブティック<ポピンズ>

ほろにがい抹茶とコク深いアーモンドが
織り成す軽やかなクリームに、ほんのビター
な味わいを

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>