

2015年7月1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 7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。

7月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『Honolulu（ホノルル）』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：知久 和広

45階/スカイバー<ポールスター>

ココナッツの甘い香りが誘う

常夏の島をイメージした

ハワイアンカクテル

ココナッツリキュール	30ml
バーボンウイスキー	10ml
パイナップルジュース	20ml
エルダーフラワーシロップ	1tsp

ベルローズ

ベルローズ以外の材料をシェイクグラスに注ぐ。
ベルローズを浮かべる。

7月のマンスリーブレッド『ココナッツブレッド』 1個 300円（税金込）



担当：ブーランジェ 齋藤 里実

2階/フードブティック<ポピンズ>

北海道産小麦を使用し、話題のココナッツオイルとミルクをふんだんに練りこんだ生地はもちもち食感

7月 マンスリーケーキ『パラディ』 540円（税金込）



担当：パティシエ 水鳥 宏之

2階/フードブティック<ポピンズ>

マンゴー・パッションの爽やかなムースをサクサクのマカロンでサンドしたキュートな装い

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>