

2015年7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 8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。

#### 8月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『Buñol（ブニョール）』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：横山 博

3階/〈カクテル&ティーラウンジ〉

スペインのトマト祭りにちなんで、力強いウォッカにトマトと柑橘の風味、ほんのり塩味が夏にぴったり

ウォッカ 20ml  
グランマニエ 10ml  
トマトジュース 20ml  
レモンジュース 10ml  
塩 一つまみ

以上をシェークしカクテルグラスに注ぐ

#### 8月のマンスリーブレッド『コーンチャパタ』 1個 240円（税金込）



担当：ブーランジェ 松原 一雅

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

コーンミールの香ばしいザクザクとした表面。なかはふんわり、バターソテーしたコーンがアクセントに。

#### 8月 マンスリーケーキ『イビスキュス』 486円（税金込）



担当：パティシエ 津吉 俊輔

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

「新しい恋」を花言葉に持つハイビスカス。ルビーのように美しく、独特の風味が広がる甘酸っぱく新感覚のあじわい。

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・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>