

2015年8月24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 9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。

9月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『ピーターパン』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：皆川 未来

2階/メンバー〈ブリアン〉

鮮やかに透き通るグリーンでロンドンが舞台のピーターパンをイメージ。メロンやパインのすっきりした甘さで爽やかなあじわいのジンカクテル。

タンカレージン 15ml
「MIDORI」メロンリキュール 15ml
フレッシュオレンジジュース 20ml
パイナップルジュース 10ml
パッションフルーツシロップ 1tsp

以上をシェークロックグラスに注ぐ。

9月のマンスリーブレッド『ニタベユ（マロン）』 350円（税金込）



担当：ブーランジェ 木下 伸二

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

芳醇なバター香る艶やかなブリオッシュに大粒の甘栗とはちみつペーストの贅沢なスイーツブレッド。

9月 マンスリーケーキ『シュニッテン』 540円（税金込）



担当：パティシエ 常松 太

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

胡桃の風味豊かなスポンジに、ロどけなめらかなバタークリーム。サクサク食感の胡桃とフランボワーズソースがアクセント。

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>