

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
11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。

11月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『リオ デ ジャネイロ』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：石部 和明

45階/スカイバー〈ポールスター〉

国民酒カシャーサを使用したフルーティで
爽やかなテイストのブラジリアンカラーカ
クテル。

カシャーサ	20ml
フレッシュオレンジジュース	30ml
パッションフルーツドリンク	10ml
メロンリキュール	1tsp

メロンリキュール以外の材料をシェークし
カクテルグラスに注ぐ。グリーンチェリーを
沈めた後、メロンリキュールを沈める

11月 マンスリーブレッド『和風メロンパン』1個 270円（税金込）



担当：ブーランジェ 戸来 善久

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

玄米が練りこまれた香ばしい生地の上には
サクサクの抹茶生地。
十勝産小豆のやさしい甘さに和を感じて。

11月 マンスリーケーキ『サヴール』 540円（税金込）



担当：パティシエ 山中 智貴

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

ナッツ風味の濃厚なチョコレートムースに
爽やかな柚子のマリアージュ。
ピスタチオの食感がアクセント。

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

Te l 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

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