

2015年11月17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 12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。

12月 マンスリーカクテル（2015年のテーマ：世界の都市）



『Brussels（ブリュッセル）』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：小泉 剛

3階/〈カクテル&ティーラウンジ〉

ベルギーをテーマに、黒ビールのビターな味わいとカカオの風味がコク深く交わる。

黒ビール	45ml
カカオリキュール	15ml
チェリーリキュール	1tsp
オレンジピール	1枚

材料を氷を入れたロックグラスに注ぎ、軽くステアする。
オレンジピールを絞り、上に飾る。

12月 マンスリーブレッド『ミルクチョコブレッド～冬の雪原～』



1個 240円（税金込）

担当：ブーランジェ 露崎 孝将

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

しっとりとしたチョコブレッドに
雪のように白いフォンダンが
甘くとろける

12月 マンスリーケーキ『グランシャリオ』 540円（税金込）



担当：パティシエ 萩原 由曜

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

まるで冬の夜空に煌く星
ラム酒を効かせた濃厚なマロンムース
のなかには甘酸っぱいベリー

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 Fa x 03-3346-2479

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