

2015年12月14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 1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。

1月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『冬の香』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：石橋 憲崇

2階/メンバー〈ブリアン〉

ゆずとジンの清涼感溢れるカクテル
シトラスのアロマをたのしむ大人の時間。

贅沢ゆず酒 30ml
ドライジン 10ml
フレッシュグレープフルーツジュース 20ml
シュガーシロップ 1tsp

全ての材料をシェイクし、グラスに注ぐ。

1月 マンスリーブレッド『天然酵母のバトン』1個 280円（税金込）



担当：ブーランジェ 中島 一之
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

クランベリー酸味とクリームチーズの
コク深さがマッチした天然酵母の香り
豊かなもっちりバトン。

1月 マンスリーケーキ『Reps（ルポ）～安らぎ・休息～』1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 千葉 千恵子
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

濃厚な焼チーズタルトに、レアチーズをの
せたチーズ尽くし。ゆったりとした余韻を
ティータイムにゆったり味わって。

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>