

2016年1月25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 2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。

2月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『ホワイト フリージア』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：大塚 慎一郎

45階/スカイラウンジ〈オーロララウンジ〉

フリージアの姿と香りを追求した
爽やかなフローラルカクテル

ヨーグルトリキュール 20ml
杏露酒 10ml
パイナップルジュース 20ml
フレッシュクリーム 10ml
ホワイトペパーミントリキュール 1tsp

全ての材料をシェークグラスに注ぎ
オレンジピールをふりかける

2月 マンスリーブレッド『berry berry』1個 300円（税金込）



担当：ブーランジェ 遠藤 朋之

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

ベリーにやさしい豆乳クリームが交わる
サクサクデニッシュ

2月 マンスリーケーキ『Violente（ヴィオレンテ）』1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 属 洋治郎

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

シナモンの効いた生地にバナナとりんご
さっくり黒糖クランブルがアクセントに

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>