

2016年2月22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 3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。

3月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『Violet March (バイオレットマーチ)』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：知久和広

45階/スカイバー〈ポールスター〉

美しい紫に、3月の誕生花のすみれを感じさせるフローラルな香りと味わい

バイオレットリキュール 30ml
フランボワーズリキュール 10ml
クランベリードリンク 15ml
フレッシュレモンジュース 5ml

全ての材料をシェークレグラスに注ぎ
蘭花の花びらを1枚飾る

3月 マンスリーブレッド『マッシュルームとクルミのリュスティック』 1個 291円（税金込）



担当：ブーランジェ 清田浩司

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

モチモチの生地にかリッとくるみのアクセント

なかはしっとりマッシュルームが香る

3月 マンスリーケーキ『Cactus (カクテュス)』 1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 増田貴亘

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

甘酸っぱい苺と深みのある抹茶を
ぷっくりマスカルポーネが包みこむ

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>