

2016年3月24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 4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。

4月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『花麗』（はなうらら）

1,200円（サービス料・税金込）

担当：加藤 由紀

3階/<カクテル&ティーラウンジ>

やわらかな陽射しと花々をイメージした
フローラルでさわやかなカクテル

白ワイン 45ml
ピンクグレープフルーツ
リキュール 10ml
ドーバー
トックブランシュさくら 5ml
オレンジビターズ 1dash
全ての材料をステアシグラスに注ぎ
椀型に抜いた蘭花一枚を飾る。

4月 マンスリーブレッド『蜂蜜マフィン』 1個 250円（税金込）



担当：ブーランジェ 下妻 隆一

2階/フードブティック<ポピンズ>

蜂蜜を贅沢に使ったマフィン
春薫る桜の塩漬けがアクセントに

4月 マンスリーケーキ『ジャンドゥージャ』1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 常松 太

2階/フードブティック<ポピンズ>

なめらかガナッシュにしっとりスポンジ
ヘーゼルナッツがふんわり香る

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>