

2016年4月18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 5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。

5月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『Plaza Garden』

1,200円（サービス料・税金込）

担当：池田 翔

2階/メインバー<ブリアン>

果樹園にいるかのような芳しい香りに
さわやかなジンがさっぱりとしたあじわい

ジン 20ml
エルダーフラワーリキュール 20ml
コーディアルライムシロップ 10ml
フレッシュライムジュース 10ml
グリーンアップルシロップ 1tsp

全ての材料をシェークグラスに注ぎ、
グリーンチェリーを沈める。

5月 マンスリーブレッド『ピリ辛ごぼうスティック』 1個 200円（税金込）



担当：ブーランジェ 齋藤 里実

2階/フードブティック<ポピンズ>

香ばしいごま油にコチュジャンで
辛みを出したごぼう
もっちりとしたフランスパン生地に
絶妙にマッチ

5月 マンスリーケーキ『タルトティラミス』1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 山田 直樹

2階/フードブティック<ポピンズ>

マスカルポーネクリームと生チョコの
ようになめらかな
ガナッシュザックリビスケットと
コリッと胡桃がアクセント

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 齋藤 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>