

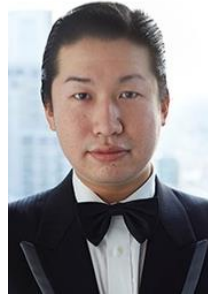
2016年5月24日

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 6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。

6月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『アジサイ ブルー』

1,200円（サービス料・税金込）

45階/スカイラウンジ〈オーロララウンジ〉

担当：バーテンダー 佃 彬光

口当たりはスイートにすっきりした後味
オレンジビターで深みを出したさわやかな
カクテル

白ワイン 30ml
ピーチリキュール 15ml
ブルーキュラソー 15ml
オレンジビター 2dash
全ての材料を氷の入ったグラスに注ぎ、軽くステアする。
その後グラスの縁に蘭花を飾る

6月 マンスリーブレッド『オレンジ・サンライズ』 1個 250円（税金込）



担当：ブーランジェ 松原一雅

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

ブリオッシュになめらかなカスタード
パッと目をひく明るいオレンジスライス

6月 マンスリーケーキ 『Bel Canto（ベル カント）』 1個 648円（税金込）



担当：パティシエ 高山 かおり

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

ホワイトチョコレートのババロアに
ミントが香り
酸味のあるレモンジュレが初夏の訪れを
つたえる

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

Te l 03-5322-8010 Fa x 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>