

2016年6月27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 7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：山本護）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。

7月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『ナチュラル ヒーリング』

1,200円（サービス料・税金込）

3階/〈カクテル&ティーラウンジ〉

担当：バーテンダー 横山 博

さわやかに広がる金柑の豊かな香り
アロマの芳醇なあじわいに癒しのひとときを

ドライシェリー 30ml
レモンチェッロ 15ml
キミア（きんかんリキュール） 15ml
アングスチュラビター 1dash
ローズマリー

ローズマリー以外の材料をステアレグラスに注ぐ。
最後に小さめのローズマリーを浮かべる。

7月 マンスリーブレッド『プロアロール』 1個 86円（税金込）



担当：ブーランジェ 木下 伸二
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

もっちり生地にザクツとしたコーングリッツと
プチプチのコーンの楽しい食感

7月 マンスリーケーキ『スヴニール デテ〈夏の思い出〉』1個 432円（税金込）



担当：パティシエ 小尾 奈央
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

黒みつとつぶあんを合わせた特製餡を
溶かしながら楽しむ和風コーヒーゼリー

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>