

2016年7月25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 8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。

8月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『涼風マルガリータ』

1,200円（サービス料・税金込）

2階/メインバー〈ブリアン〉

担当：バーテンダー 小鷲 崇文

テキーラベースの王道カクテルに
胡瓜を添えて青々とした風味をプラス

テキーラ シルバー	30 ml
コアントロー	15 ml
フレッシュレモンジュース	15 ml
シュガーシロップ	1 tsp
胡瓜スライス	3 枚

すべての材料をシェイクし縁に塩をつけたグラスに注ぐ。

8月 マンスリーブレッド

『パインとカシューナッツのライ麦パン』 1個 300円（税金込）



担当：ブーランジェ 広瀬 友理絵
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

しっとりとしたパインの甘みある生地に
果肉とカシューナッツのたのしい食感

8月 マンスリーケーキ 『フレシェル』 1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 田口 裕貴
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

なめらかなココナッツムースに
甘酸っぱいパイン
ジュレを包んだ涼しげなスイーツ

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>