

2016年8月23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 9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。

#### 9月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



##### 『秋桜』

1,200円（サービス料・税金込）

3階/アートラウンジ〈デュエット〉

担当：バーテンダー 関原 洋一

かわいらしい秋桜の花びらを感じさせる  
ジンを包む桜のフローラルの香り

ミスティア 30ml  
ジン 15ml  
桜リキュール 15ml  
ローズシロップ 1tsp  
丸型レモンピール 1枚

全ての材料をシェイクグラスに注ぐ。  
レモンピールを浮かべる。

#### 9月 マンスリーブレッド『ラムレーズン』 1個 250円（税金込）



担当：ブーランジェ 戸来 善久  
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

しっとり生地にクランブルの食感が  
アクセント  
2種のレーズンにはたっぷりと  
ラム酒をふくませて

#### 9月 マンスリーケーキ『ショコラポアールタルト』 1個 550円（税金込）



担当：パティシエ 萩原 由曜  
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

濃厚なカカオの深みと爽やかで  
ジューシーな果肉が絶妙にマッチする  
秋のタルト

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 斎藤 潤子・大塚 智生・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>

