

2016年9月26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 10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。

10月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『紅葉』

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 小泉 剛

ウイスキーと紅茶の芳醇な香りに
ベリーと柑橘が爽やかな余韻を残す

ティーリキュール 20ml
スコッチウイスキー 20ml
クランベリードリンク 20ml
カシスシロップ 1tsp
オレンジピール 1枚

全ての材料をシェイクレグラスに注ぐ。
紅葉型のオレンジピールをグラスの縁に飾る。

10月 マンスリーブレッド『パンプキンブレッド』 1個 300円（税金込）



担当：ブーランジェ 露崎 孝将
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

たっぷり南瓜を練り込んだ
しっとりとした生地
パンプキンシードの食感とシナモンが
アクセント

10月 マンスリーケーキ ^{ドゥー ビジュ}『Deux Bijoux』 1個 648円（税金込）



担当：パティシエ 國芳 優美
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

濃厚でなめらかにとろける 2種類の
ガナッシュが上品なあじわいを
引き出す

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>