

2016年10月17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 11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。

11月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



『イタリアンメアリー』

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 中根 庸介

ふわりと広がる甘みに爽やかな柑橘の余韻
ブラッディメアリー風イタリアンカクテル

ウォッカ 30ml
トマトジュース 20ml
フレッシュレモンジュース 5ml
モナンアマレットシロップ 5ml
フレッシュバジル 1枚

全ての材料をシェークし氷を入れたロックグラスに注ぐ。

11月 マンスリーブレッド『栗の渋皮煮の抹茶ロール』 1個 300円（税金込）



担当：ブーランジェ 中嶋 一之

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

しっとりもちっとしたロール生地に
栗と抹茶の上品な甘さが広がる

11月 マンスリーケーキ『タルトパイザヌ』 1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 高橋 直之

2階/フードブティック〈ポピンズ〉

なめらかでジューシーなラ・フランスと
クラシカルなタルトの絶妙なあじわい

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

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

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