

2016年11月21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 12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。

#### 12月 マンスリーカクテル（2016年のテーマ：「GREEN」～植物・花・ハーブ～）



#### ノース ポール 『NORTH POLE』

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

爽やかに香るヨーグルトとほのかな金木犀  
白く濃厚なあじわいに冬の訪れを醸す

ヨーグルトリキュール 20ml  
ウォッカ 10ml  
桂花陳酒 20ml  
コアントロー 10ml  
オレンジピール 1つ

全ての材料をシェイクグラスに注ぐ。  
オレンジピールをグラスの縁に飾る。

#### 12月 マンスリーブレッド『Star night』 1個 380円（税金込）



担当：ブーランジェ 遠藤 朋之  
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

クリスマスカラーの鮮やかなトッピングに  
心ときめくひとときを演出

#### 12月 マンスリーケーキ <sup>デジール デラブル</sup> 『Désir déirable』 1個 540円（税金込）



担当：パティシエ 関野 剛  
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

ほんのり苦みのある塩キャラメルメープレクリーム  
甘さを控えた大人のブラウニーとともに

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>