

2017年2月22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 3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。

3月 マンスリーカクテル（2017年のテーマ：「童話」）



『美しい歌声のラプンツェル』
3階/〈カクテル&ティーラウンジ〉
1,200円※サービス料・税金込
バーテンダー横山 博

ラプンツェルをイメージした澄んだ紫に
星のような金箔がきらめく レモンとベリー、
スマイレが華やかに香る一杯

ウォッカ 20ml
パルフェタムール 20ml
クランベリードリンク 20ml
レモンジュース 1tsp
金箔

上記の材料をすべてシェイクし、グラスに注ぐ。

3月 マンスリーブレッド「アーモンド入り全粒粉ブレッド」 1個 320円 (税金込)



担当：ブーランジェ 下妻 隆一
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

しっとり甘い全粒粉生地に
香ばしいアーモンドの
ザクザクとした食感が楽しい

3月 マンスリーケーキ「プランタン」 1個 594円 (税金込)



担当：パティシエ 望月 希
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

クッキー生地とレアチーズの間に
ローズと桜のジャムが
ふわりと香るカスタードがたっぷり

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>