

2017年3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  
 4月のマンスリーカクテル・ブレッド・スイーツ  
 スマイルアンバサダー

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。また「笑顔日本一のホテル」を目指すため任命された「スマイルアンバサダー」を毎月1名紹介いたします。

 4月 マンスリーカクテル  
 (2017年のテーマ:「童話」)『かぐや姫』

1,200円※サービス料・税金込



45階/スカイラウンジ〈オーロラ〉  
 バーテンダー 大塚 慎一郎

花や果物のバランスが取れたさっぱりとした甘さとほのかに桜が香る後味が春を感じさせる一杯

ホワイトラム 20ml  
 桜リキュール 15ml  
 ピーチジュース 15ml  
 レモンジュース 5ml  
 ローズシロップ 5ml

上記の材料を全てシェイクグラスに注ぐ。  
 その後、三日月形レモンピールを液面に浮かべる。

 4月 マンスリーケーキ  
 「フルール プランタニエール」

1個 540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〉

白と淡いピンクのコントラストが春らしい  
 ミルクプリンのお味が桜の花の塩気でひきたつ

 4月 マンスリーブレッド  
 「赤ワインのツイスト・カンパーニュ」

1個 216円 (税金込)



担当：ブーランジェ 松原 一雅  
 2階/フードブティック〈ポピンズ〉

ドライフルーツの赤ワイン漬けがほんのり甘い  
 しつかりと噛みごたえのある大人な一品

## 今月のプラザスマイル アンバサダー



シェフ / 高野 安司

会った瞬間に思わず心をほどいてしまう  
 温かい笑顔

スープの配膳やローストビーフのカットなどお客様と顔を合わせながらお料理を出すことがある高野シェフ。彼のこだわりは、どんなお料理も最も美味しい状態で出すということ。美味しそうにお料理を召し上がるお客様の笑顔が彼の笑顔のもととなっています

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>