

2017年12月14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
1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。

1月 マンスリーカクテル
(2018年のテーマ：「日本の祭り」)
「京囃子(きょうばやし)」
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 知久 和広

京都の祇園祭をイメージ
ふわっと香る抹茶の風味と豊かな甘み

★ Recipe
抹茶リキュール 30ml
季の美(ジャパニーズジン) 10ml
フレッシュクリーム 20ml

上記の材料をすべてシェークしカクテルグラスに注ぐ。
その後、金箔を液面に浮かべ抹茶パウダーをふりかける。

1月 マンスリーケーキ
「Chocolat Orange(ショコラ オランジェ)」
1個 540円 ※税金込



担当：パティシエ 大坪 宙斗
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

濃厚なチョコは三層仕立てに
甘酸っぱいオレンジがマッチする

1月 マンスリーブレッド
「DICE(ダイス)」
1個 151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〉

サイコロのような可愛らしさ
黒ゴマ、チーズの味わいに
甘酸っぱいクランベリーのアクセント

今月のプラザスマイル アンバサダー



京王プラザホテル八王子 フロント
福岡 美紀

印象に残るスマイルはフロントから

もっとも多くのお客様が利用される場所でありホテルの顔ともいえるフロントを担当する福岡。
お客様へはもちろん、従業員同士でも笑顔のコミュニケーションを大切にすることで、ホテル全体が明るい雰囲気になるよう心がけています。

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・小田 力・石川 綾子
〒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>