

2018年2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 3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。

3月 マンスリーカクテル
(2018年のテーマ：「日本の祭り」)
「ひな祭り」
1,200円 ※サービス料・税金込



3階/〈カクテル&ティーラウンジ〉
バーテンダー 横山 博

透き通るような美しい色みと
フルーティで柔らかな口当たり

★ Recipe
ピーチリキュール 20ml
ズブロッカ 10ml
グリーンアップルリキュール 10ml
フレッシュグレープフルーツジュース 20ml
グレナデンシロップ 1tsp

上記の材料をすべてシェークし
カクテルグラスに注ぐ。
グリーンチェリーをグラスに沈める。

3月 マンスリーケーキ
「エキノクス（春分）」
1個 550円 ※税金込



担当：パティシエ 水島 宏之
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

爽やかなレモン風味のレアチーズ
フランボワーズの甘さがほどよく絡む

3月 マンスリーブレッド
「ハーブロール」
1個 172円 ※税金込



担当：ブーランジェ 木下 伸二
2階/フードブティック〈ポピンズ〉

清々しい大葉の風味と
たっぷり染み込んだバターがマッチ

今月のプラザスマイル アンバサダー



京王プラザホテル多摩 客室サービス
石橋 喜人

いつも綺麗な客室と笑顔でお迎えます

お客様に快適にお過ごしいただけるよう
客室の清掃チェックや備品の管理を
徹底する石橋。テレビのつけ方、エアコン
の操作方法にいたるまでお客様の疑問点
をすぐさま解決することができるよう
スタッフへの細やかな指導も
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
www.keioplaza.co.jp