

2018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
(2018年のテーマ：「日本の祭り」)
「花祭り」
 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 黒須 祥太

ほんのり香る桜と桃
 日本の雅やかな春をイメージ

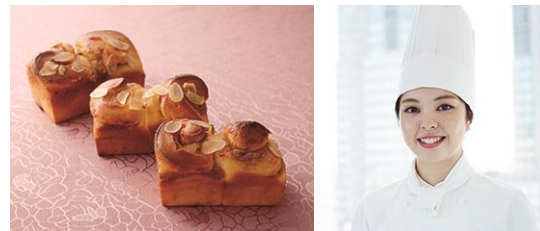
★ Recipe
 ジン 20ml
 エルダーフラワーリキュール 10ml
 白桃ジュース 30ml
 桜リキュール 1tsp
 レモンジュース 1tsp

桜リキュール以外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、桜リキュールをグラスに沈め、
 花びらの形にかたどった蘭花を浮かべる。

4月 マンスリーケーキ
「リンツァートルテ」
 1個 540円 ※税金込


担当：パティシエ 属 洋治郎
 2階/フードブティック〈ポピンズ〉

ウィーンの古典菓子をアレンジした
 チェリーとアーモンドとシナモンが効いた焼菓子

4月 マンスリーブレッド
「SAKURA BREAD」
 1個 280円 ※税金込


担当：ブーランジェ 広瀬 友理絵
 2階/フードブティック〈ポピンズ〉

苺ジャムと桜の塩漬けを混ぜたクリームを包んだ
 優しい春の風味が口いっぱい広がる

今月のプラザスマイル アンバサダー


クラブラウンジ コンシェルジュ

初見 美咲

自らも余裕を持ってゆとりある空間づくりを

ティータイムなどの手配をはじめクラブラウンジのおもてなしを担当する初見。お客様にゆったりとお過ごしいただける場所になるよう、気軽に声をかけていただけるようなあたたかい笑顔と丁寧な対応を心がけています。

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