

2018年5月23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 6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。

**6月 マンスリーカクテル**  
(2018年のテーマ：「日本の祭り」)  
「MIKOSHI」  
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 小泉 剛

ラムをベースに金柑の甘酸っぱさを  
あわせたさわやかな味わい

★ Recipe  
金柑リキュール 30ml  
ホワイトラム 20ml  
フレッシュレモンジュース 10ml  
トニックウォーター 適量

塩でスノースタイルにしたロックグラスに氷を入れ  
トニックウォーター以外の材料をシェイクし注ぐ。  
トニックウォーターを注ぎ、軽くステアする。

**6月 マンスリーケーキ**  
「Bijoux(ビジュ)」  
1個 550円 ※税金込



担当：パティシエ 小尾 奈央  
2階/フードブティック＜ポピンズ＞

透き通る宝石のジュレがのった  
ココナッツムースのクッキーサンド

**6月 マンスリーブレッド**  
「枝豆とポテトのロールパン」  
1個 180円 ※税金込



担当：ブーランジェ 露崎 孝将  
2階/フードブティック＜ポピンズ＞

ハーブ風味のじゃがいもと  
枝豆の食感を楽しむシンプルなパン

### 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

熱田 有紀

#### 手続きひとつにも微笑みと会話を

宿泊の受付や観光プランのご提案を  
はじめクラブラウンジのおもてなしを  
担当する熱田。単純な確認ではなく  
笑顔と会話を大切にしながら  
お客様の心に届くサービスを  
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 齋藤 潤子・小田 力・齊藤 直子・石川 綾子  
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 [www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)  
Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479