

2018年6月27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
7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。

7月 マンスリーカクテル
(2018年のテーマ：「日本の祭り」)
「夏まつり」

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 大塚 慎一郎

華やかな飾りが賑やかな縁日を思わせる
程よい甘酸っぱさが心地いい夏の一杯

★ Recipe

ヨーグリート	30ml
グレイグース・ラ・ポワール	15ml
マリブ	15ml
パイナップルジュース	30ml

すべての材料をシェークし氷の入ったグラスに注ぐ。その後レインボーシュガーを振りかけパイナップルリーフ、蘭花を飾る。

7月 マンスリーケーキ
「ヴェリーヌミルティエユ」

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>

爽やかな酸味と甘みのベリーの層を
涼しげなグラスに詰めて

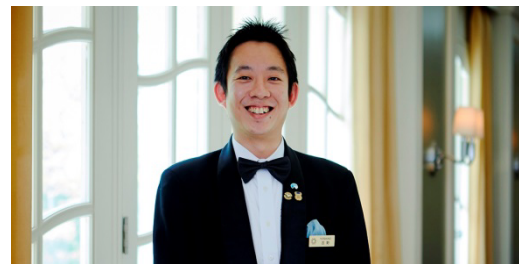
7月 マンスリーブレッド
「ブルーチーズのプティ・バゲット」

1個 300円 ※税金込

担当：ブーランジェ 中島 一之
2階/フードブティック<ポピンズ>

小麦の香りとブルーチーズの
濃厚な味わいはワインにもぴったり

今月のプラザスマイル アンバサダー



宴会サービス

吉野 真吾

笑顔と思いやりでつくる最高の宴会

お越しになるお客様の気持ちを一番に考えその場の雰囲気に合わせて臨機応変に宴席を取り仕切る吉野。子どもの頃から人を笑顔にすることが好きだという彼のとても自然な笑顔で、お客様に安心をお届けします。「ありがとう、今日は楽しかったよ。」の言葉がこれからも彼の笑顔を輝かせます。

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
Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479