

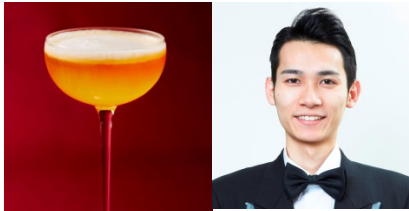
2018年9月21日

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 10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、ブレッド、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

10月 マンスリーカクテル
(2018年のテーマ：「日本の祭り」)
「Tokyo Cheers！」
1,200円 ※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 宿原 右京
45階/スカイラウンジ<オーロラ>

お酒が苦手な人も楽しめる
ビールベースのフルーティーなカクテル

★ Recipe
キングストンパッション 10ml
バナナリキュール 10ml
デカイパーバタースコッチ 1tsp
ビール 40ml

ビールを先にグラスに注ぎ
ビール以外の材料をシェークしグラスに注ぐ。

10月 マンスリーケーキ
「Tournesol（トウルネソル）」
1個 540円 ※税金込



担当：パティシエ 桜井 信太
2階/フードブティック<ポピンズ>

四層の生地とナッツが織りなすハーモニー
濃厚なチョコレートを味わいつくす

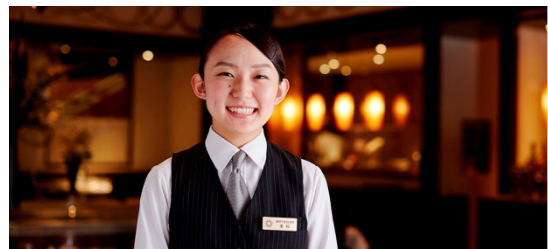
10月 マンスリーブレッド
「ほうじ茶と甘栗のミニ山食パン」
1個 300円 ※税金込



担当：ブーランジェ 宮腰 拓夢
2階/フードブティック<ポピンズ>

ごろっと入った甘栗が秋らしい
ほうじ茶の香りでほっと和む一品

今月のプラザスマイル アンバサダー



フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>
本杉 あいり

サービスの質にこだわり、笑顔溢れる空間に

レストランにてサービスや予約管理を行っている本杉。美味しい料理をさらに楽しく召し上がっていただけるようにと、メニューひとつ覚える作業もお客様が知りたいポイントを意識して、理解するようにしています。期待値を超えたサービスを提供し続けることが、彼女の自信と笑顔につながっているのです。

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・小田 力・齊藤 直子・熱田 有紀

〒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