

2018年10月24日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

 京王プラザホテル フィーチャー100  
 ～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は、2021年に開業50周年を迎えます。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして私達のおもてなしに秘められたエピソードを100回シリーズでお届けしてまいります。

**■VOL. 39 実力派バーテンダーの層の厚さが支える「カクテルアワード」**

300名のお客様が審査員となり、予選を勝ち抜いた6名の精鋭バーテンダーたちの創作カクテルからナンバーワンカクテルを選ぶ「カクテルアワード」。1杯のグラスに込められたストーリーと味わい、その技術と創作力を競うバーテンダーの祭典は、毎年恒例の京王プラザホテルならではの参加型イベントです。

第1回開催は2002年。それまで国内外の数多くの大会で優勝者を輩出してきた歴代のバーテンダーたちから、「カクテルの素晴らしさやコンペティションの楽しさを一般のお客様にもっと伝えるイベントをホテル主催で開催してはどうか」というアイデアが生まれ、オリジナルイベントとして結実したのです。

「カクテルアワード」の魅力は、毎年設定される創作テーマの面白さとバーテンダーたちのパフォーマンス。これまで「映画」「The Jazz」「日本の世界遺産」など変化に富んだテーマが選ばれ、幾多の名カクテルが誕生しました。また2017年からはバーテンダー自らの言葉でネーミングの由来や作り方などをプレゼンテーションしながらパフォーマンスする、世界で主流のコンペティションスタイルを採用。若手にとっては晴れ舞台であり、ベテランにとっても緊張感を取り戻す刺激的なチャレンジとして注目を集めています。

この日を楽しみに参加された大勢のお客様たちの目の前で、300杯のカクテルを同時にふるまえるのは、層の厚い優秀なバーテンダーが揃っている京王プラザホテルだからこそ。舞台上の出場者だけでなく、バックヤードのバーテンダーたちの存在が、この人気イベントを支えているといえるのです。

華やかな雰囲気と熱気に包まれた会場で、次はどんな一杯が生まれるでしょうか。



＜カクテルアワード＞イメージ

**■VOL. 40 伝統のジャーマンチーズケーキを召し上がれ**

開業時からのレシピを大切に守り続けている京王プラザホテルのシグネチャーメニューのひとつとして、今も人気のジャーマンチーズケーキ。長年愛されてきた伝統の味わいは、こんがりとした焼き色にふわふわしっとり、濃厚なのになんともいえない軽さのある食感が魅力です。開業時のドイツ人の総料理長 ポール・ミュラー氏のもとお菓子の芸術家として知られた製菓担当の料理長 ハルトムート・カイトル氏が作ったレシピのポイントは「熱々、高温」。熱いカスタードにチーズとメレンゲを合わせるのですが、混ぜている手が熱気で赤くなるくらい熱々のうちによく混ぜ合わせ、200度～230度の高温で焼き上げることでしっとり感を封じ込めるのです。

現在も館内で供するスイーツのほとんどを、ホテルのパティシエたちが手作りしている京王プラザホテル。先輩パティシエから受け継がれてきたオリジナルの味わいが、今日もお客様に伝統の美味しさをお届けしています。

スイーツbuffetで、喫茶で、ぜひご賞味ください。

※ジャーマンチーズケーキは、本館2階/オールデイダイニング(樹林)、本館3階/アートラウンジ(デュエット)、(カクテル&ティールラウンジ)、本館45階/スカイラウンジ(オーロラ)でお召し上がりいただけます。



ジャーマンチーズケーキ

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・熱田 有紀

〒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