

2019年8月28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
9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

9月 マンスリーカクテル
(2019年のテーマ：「歴史上の人物」)
「福澤諭吉」

1,650円 ※サービス料・税金込



担当：バーテンダー 増田 光汰
45階/スカイラウンジ<オーロラ>

諭吉が愛した「ビール」をベースに
黄金色に輝くフルーティでほろ苦い味わい

★ Recipe

アリーゼ ゴールドパッション	20ml
モナン 洋ナシシロップ	10ml
フレッシュレモンジュース	10tsp
生ビール	30ml
デコレーション：金箔	

★作り方

生ビール以外の材料をシェークし、生ビールを入れたグラスに注ぐ。その後金箔を液面に飾る。

9月 マンスリーケーキ
「Calme (カルム)」

1個 648円 ※税金込

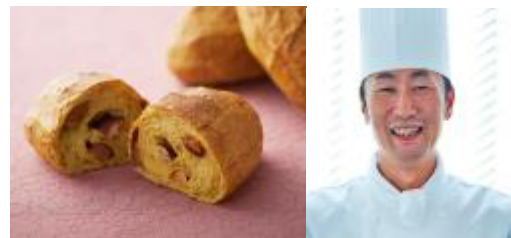


担当：パティシエ 水鳥 宏之
2階/フードブティック<ポピンズ>

濃厚なチョコレートをアールグレイの上品な香りと
フルーツの甘酸っぱいジュレで爽やかに

9月 マンスリーブレッド
「渋皮マロンロール」

1個 200円 ※税金込



担当：ブーランジェ 下妻 隆一
2階/フードブティック<ポピンズ>

渋皮栗の上品な甘さを引き立てる
柔らかい抹茶記事をパリッと焼き上げた
ラグビーボールを模したブレッド

今月のプラザスマイル アンバサダー


中国料理<南園>調理

根岸 大輝

「言葉を交わす中で、笑顔が生まれる」

笑顔の秘訣は「会話」を絶やさないと。自ら話しかける姿勢を心がけ、周りとのコミュニケーションを常に意識しています。会話を重ねていくことは、調理場において必要不可欠。お客様に出来立てのお料理を楽しんでいただけるように円滑なコミュニケーションを心がけています。

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 杉浦 陽子・小田 力・濱谷 愛美

〒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