

2019年11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
12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

12月 マンスリーカクテル
(2019年のテーマ：「歴史上の人物」)
「Missa (ミサ)」

1,650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>

イエス・キリストの最後の晩餐をモチーフとした
クリーミーなデザートカクテル

★ Recipe

アドヴォカート	20ml
キルシュ	10ml
キャラメルシロップ	10ml
生クリーム	20ml
シナモンスティック	1本
アラザン	適量

★作り方

全ての材料をシェークしカクテルに注ぐ。
デコレーションでシナモンスティックとアラザンを飾る

12月 マンスリーケーキ
「Sapin (サパン)」

1個 583円 ※税金込



担当：パティシエ 大坪 宙斗
2階/フードブティック<ポピンズ>

モミの木をイメージしたピスタチオクリームの甘さを
甘酸っぱいラズベリーソースが引き立てるタルト

12月 マンスリーブレッド
「バジルソーセージ」

1個 300円 ※税金込



担当：ブーランジェ 戸来 喜久
2階/フードブティック<ポピンズ>

伝統のレトロバゲットの生地にバジルを練り
込んでソーセージと2種のチーズで相性抜群に

今月のプラザスマイル アンバサダー



和食<かがり>

調理 高橋 進

「やさしい笑顔に映る」

お客様へ料理をお届けする使命感

高橋の笑顔は自然なやさしい笑顔。調理場で活躍する彼は他部署や社外の方々とも笑顔で接し、細やかな気配りを忘れません。お客様に最上のお料理を届けられるよう想う謙虚な姿勢が、彼の笑顔をよりやさしくしているのです。

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 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