

2020年2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
3月のマンスリーカクテル・ブレッド・スイーツ

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。

3月 マンスリーカクテル**(2020年のテーマ「日本のお酒～Discover×Rediscover～」)****1,650円 ※サービス料・税金込**

★作り方：全ての材料をステアし、グラスに注ぐ。

担当：バーテンダー 馬場 和輝
 45階/スカイラウンジ<オーロラ>
 「夢見月（ゆめみづき）」

月のような美しさと柑橘の透き通った
 甘酸っぱさが上品な口当たりを醸し出す

★Recipe

焼酎	30ml
杏露酒	20ml
和つなぎ ゆず	5ml
フレッシュレモンジュース	5ml
紫蘇ビター	1dash
デコレーション：蘭花の花びら	1枚

3月 マンスリーブレッド**「雑穀のベーグル」320円 ※税金込**

担当：ブーランジェ 遠藤 朋之
 2階/フードブティック<ポピンズ>

ヘルシーで栄養たっぷりの
 雑穀粉を使用したベーグル
 もっちり食感とクリームチーズの
 相性は抜群

3月 マンスリーケーキ**「Tiramisu (ティラミス)」702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>

爽やかなマスカルポーネと
 ほろ苦く香り高いコーヒーの
 2種のムースを合わせ
 キャラメルをアクセントに

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