

最後の一滴までフルーティー 「夏のフルーツソルベモヒート」

東京駅丸の内駅舎の中に位置する東京ステーションホテル（所在地：東京都千代田区丸の内1-9-1）のバー&カフェ〈カメリア〉では、暑い夏にぴったりなモヒートに旬のフルーツを合わせたシーズンカクテルを、7月1日(土)から8月31日(木)まで販売いたします。



夏のフルーツソルベモヒート イメージ

旬のフルーツをベースにしたシーズンカクテル。今回は夏にぴったりなカクテルとして人気のモヒートをテーマに、〈パイナップル〉と〈ラズベリー〉で爽快かつフルーティーなカクテルに仕上げました。ホワイトラムをベースに、フレッシュミントの清涼感とパイナップルのジューシーな甘み、ラズベリーの甘酸っぱい味わいがマッチし、爽やかな喉ごしがたまらないモヒートとなっています。氷の代わりにフレッシュフルーツで作られたホテルメイドのソルベを入れることで溶けても味が薄まらず、最後の一滴までフルーティーさが持続するうえ、そのままデザート感覚で召し上がっていただくこともできます。シャーベットにはアルコール類を使用していないので、モクテルでもお楽しみいただけます。

夏のフルーツソルベモヒート 概要

品名： パイナップルソルベモヒート -Pineapple Sorbet Mojito-
ラズベリーソルベモヒート -Raspberry Sorbet Mojito-

店舗： バー&カフェ〈カメリア〉 期間： 2023年7月1日(土)～8月31日(木)

時間： ランチ 11:30～14:00 L.O.(平日) 11:30～15:00 L.O.(土日祝)

ディナー 17:00～21:30 L.O

価格： 各2,150円(税サ込)

HP： https://www.tokyostationhotel.jp/restaurants/camellia/#menu1_Ingjc60000000nre

問い合わせ： 03-5220-1951(カメリア 直通)

*いずれもモクテル(ノンアルコール)でもご用意。*今後の状況により営業時間や提供内容が変わる場合がございます。

バー&カフェ〈カメラリア〉

1951年のホテル営業再開時にバーとして誕生し、その後バー「カメラリア」の名称で多くの方々に親しまれてきました。2012年のホテルリニューアルオープン時にコンセプトや場所、インテリア等を一新し、ボリューム満点のお料理とバーテンダーが考案する様々なカクテルを楽しむバー&カフェとして今日に至っています。

店内はダークピンクがアクセントのテーブル席と、バーテンダーのカクテルメイクが見られるカウンターを配した、落ち着いた印象の空間。窓外の景色を眺められるパサージュエリアもございます。組み合わせ次第ではお得になり、メニュー選びから楽しめるフードメニューや、セイボリー中心のアフタヌーンティー、ホテル伝統のビーフシチューなどお食事のほか、シングネチャーカクテルの「東京駅」や「1915」、オリジナルレシピのモクテルといったドリンクメニューも充実。ご宿泊のお客様だけでなく、女性同士やグループでのお出かけにもおすすめです。



東京ステーションホテル (The Tokyo Station Hotel)

1915年、東京駅の中に客室数56室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えいたしました。ホテルが位置する東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い2006年に休館。約6年半の時を経て全施設を改装し、2012年に再開業。ヨーロッパクラシックを基調とした150の客室、10のレストラン&バー、フィットネス&スパ、宴会場など、都市型ホテルとしての機能を備え、「Classic Luxury 時代を超えて愛される、上質なひととき」をコンセプトにお客様の心に寄り添い“共感するおもてなし”を目指しております。

東京で現存するホテルとしては2番目に歴史があり、国指定重要文化財の中に宿泊できるホテルです。また、発着列車本数日本一の東京駅に隣接し、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。



- ホテル公式 HP : <https://www.tokyostationhotel.jp/>
- ホテル公式 Facebook : <https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>
- ホテル公式 Instagram : <https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>