

秋の夜長を楽しむ、ホテルのオリジナルカクテル 「フレッシュフルーツカクテル」 「エアレーションカクテル」

2019年9月1日(日)～10月31日(木)

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1-9-1)では、ホテルバーで季節のオリジナルカクテルをお届けしています。オータムシーズンは、バー&カフェ(カメリア)で秋の味覚の“巨峰”や“栗”を使ったカクテルを、バー(オーク)ではスタンダードカクテルにひと手間加えたカクテルをご提供します。秋の夜長に東京駅舎内のホテルバーで、大人のひとときをお過ごしいただけます。



秋のフレッシュフルーツカクテル イメージ



エアレーションカクテル イメージ

秋のフレッシュフルーツカクテル @Bar & Café Camellia

・巨峰アイ스티ー

フレッシュな巨峰に紅茶を合わせた、ウオッカベースのカクテル。紅茶のフレーバーで巨峰の芳醇な香りがより一層引き立ちます。さっぱりと飲みやすく、秋の涼やかさを感じる味わいです。

・和モンブラン

栗のペーストをふんだんに使い、上質な抹茶シロップと生クリームでクリーミーに仕上げたデザートカクテル。モンブランのようにデザート感覚で栗の風味を味わえるので、特に女性におすすめです。

*いずれもノンアルコールでもご提供できます。

期間: 9月1日(日)～10月31日(木)

時間: 11:30～23:30 L.O.

価格: 各 1,800 円(税込サ別)

*消費税増税により、10月1日から1,900円
(税込サ別)に変更

問い合わせ: 03-5220-1951(カメリア直通)

エアレーションカクテル @Bar Oak

氷なしのシェーカーで空気を含ませるようにシェイクする“エアレーション”。オークではこの技法を使い、4つのスタンダードカクテルに“まるやかさ”を足してご提供します。いつもとは違う味をお楽しみいただけます。

・エアレーションアメリカーノ 1,400 円(10/1 から 1,500 円)

ベルガモットの甘さとカンパリの苦さにまるやかさがプラス

・エアレーションエルディアブロ 1,400 円(10/1 から 1,500 円)

テキーラとカシスがベースの強めのカクテルが、アルコール感が少し落ち着き飲みやすい一杯に

・エアレーションボッチボール 1,400 円(10/1 から 1,500 円)

アマレットとオレンジの甘めのカクテル。口にするとオレンジの優しい香りが広がります

・エアレーションゴッドファーザー 1,500 円(10/1 から 1,600 円)

ウイスキーの濃厚さとアマレットのアーモンドフレーバーがより合わさって、よりまるやかに

期間: 9月1日(日)～10月31日(木)

時間: 17:00～23:30 L.O.

問い合わせ: 03-5220-1261(オーク直通)

*いずれも税込サ別