

クリスマスにおすすめ！冬のホテルカクテル 「シャンパーニュカクテル」 「国産ウイスキー“HIBIKI”コレクション」

2019年11月1日(金)～

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、クリスマス期間を含むウインターシーズンに2つのホテルバーでオリジナルカクテルとウイスキープロモーションをお届けします。バー&カフェ(カメリア)ではフレッシュフルーツとシャンパーニュを掛け合わせたカクテルを、バー(オーク)は国内外で多くのファンを持つ国産ウイスキー「響」をラインナップしてご提供します。ウインターシーズンにオリジナルカクテルとジャパニーズウイスキーで、大人のひとときをお過ごしいただけます。



シャンパーニュカクテル イメージ



“HIBIKI”コレクション イメージ

シャンパーニュカクテル @Bar & Café Camellia

・ストロベリーシャンパーニュ

フレッシュストロベリーをふんだんに使い、クリスマスカラーのレッド一色に仕上げたカクテル。シャンパーニュ・ポメリーやフランボワゼリキュール、レモンジュースがバランスよく合わさり、口にすると苺の甘みと酸味が軽やかに広がります。さっぱりと飲みやすく、お食事のお供にぴったり一杯です。

・ポワールシャンパーニュ

真っ白のフローズンが雪を連想させる、デザート感覚のカクテル。クリームをたっぷり使ったフローズンは洋梨の香りと甘みがふわりと漂います。そのままスプーンで食べたり、グラスの底にある爽やかな酸味のキウイシロップと一緒に飲んだり、別添えのシャンパーニュ・ポメリーを注いだりと、3つの味わいを楽しめます。

期間: 11月1日(金)～12月31日(火)

時間: 11:30～23:30 L.O.

価格: 各 2,400円(税込サ別)

問い合わせ: 03-5220-1951(カメリア直通)

“HIBIKI”コレクション @Bar Oak

世界に誇る日本のブレンデッドウイスキー「響」。その絶妙なバランスの味わいとアロマの世界を、しっとりと大人の雰囲気漂うオーセンティックバーでご賞味いただけます。

・響 21年 1ショット 3,100円
21年以上の原酒たちを厳選して丁寧にブレンド。長期熟成の組み合わせだからこそ生まれる、贅沢なハーモニー。

・響 ブレンダーズチョイス 1ショット 3,500円
数種の原酒を匠の技でブレンド。奥深くまろやかな味わいと、華やかでやわらかい香り。

・響 30年 1ショット 14,800円
年間数千本しか造られない限定品。30年以上の超長期熟成の原酒と手作業ならではの、贅を極めた美酒。

・響 テイスティングセット 15,000円
3つの響シリーズを飲み比べられる贅沢なテイスティングセット。特に響の味わいを試してみたい方におすすめです。

期間: 11月1日(金)～2020年1月31日(金)

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