

金柑&伊予柑の香りの層をまとう 甘美なビタミンカラーのウィンターカクテル



ウィンターカクテル イメージ

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）ではバー&カフェ カメリアにて、寒い時期だからこそ取り入れたい、金柑と伊予柑を贅沢につかった香り高い2種のフルーツカクテルを、1月1日（月）から2月29日（木）まで販売いたします。

ビタミンカラーが鮮やかな色合いの低アルコールのカクテルは、見た目をそのままにモクテル（ノンアルコール）でもご用意可能です。

金柑ハーバルスマッシュ

クラシックカクテル、スマッシュの美味しさを再発見するツイスト。フレッシュの金柑やオレンジミントの柑橘の香りが層となって奥行きをもたらします。スッキリと締まったテイストに仕上げました。

フレッシュ金柑 | ラム | 和柑橘ビネガー | 自家製タイムシロップ | オレンジミント

伊予柑スプリッツァー

ダイアナ元イギリス皇太子妃が生前愛飲していた白ワインベースのカクテル、スプリッツァーを伊予柑で爽やかにアレンジしました。甘酸っぱい伊予柑と白ワインのほのかな余韻が調和しています。

フレッシュ伊予柑 | 白ワイン | アペロール | 和柑橘ビネガー | 炭酸

カクテルやスピリッツを嗜むのにふさわしい落ち着いたバーの趣きと、ボリュームのあるランチやアフタヌーンティーをおしゃれに楽しめるカフェの気軽さを備えたカメリア。ディナーにはお酒とも合うコース料理もご用意しています。いつ訪れても時を忘れて心を充電する、優雅なひとときをお過ごしいただけます。

甘美なビタミンカラーのウィンターカクテル

期間：2024年1月1日（月）～2月29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 17:00～22:00（21:30 L.O.）

店舗：バー&カフェ カメリア

価格：各 2,150 円

品名：金柑ハーバルスマッシュ | 伊予柑スプリッツァー

※いずれもモクテル（ノンアルコール）でもご用意いたします。

※お問い合わせ：[公式サイト](#) | 03-5220-1951（カメリア 直通）

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



金柑ハーバルスマッシュ イメージ

伊予柑スプリッツァー イメージ

29 回目の開催となった歴史ある「サントリー ザ・カクテルアワード 2023」。今回のテーマは、バー文化、カクテル文化を次世代へ繋げたいという主催者の想いから「次世代の飲み人に届けたいカクテル」とし、総勢 400 作品がエントリー。2 回の審査を経て 12 作品だけがこのファイナルに勝ち残り、バーテンダー横山礼が見事出場を果たしました。

己ノ花（このか） 2,100 円



▶創作の経緯とストーリー

独創性、オリジナリティーを意識してこの世にない言葉をと考え、ふと頭に浮かんだかわいらしい響きの己ノ花としました。誰とも比べず、自分らしさを心得る和の精神「桜梅桃李」。四季折々に咲く花はそれぞれが唯一無二の美しさを秘めており、自身の道を歩むことで開花し、独自の魅力を放ちます。四季を彩る素材を紡ぎ、目眩く変化する時代においても心に根ざした優美な花々が咲き誇るよう願いを込めて創作しました。

▶テイastingノート

梅の爽やかさにつづいて、桜、桃、李（すもも）の味わいが一体となり華やかに広がります。李の酸味がキレのあるすっきりしたフィニッシュ。このカクテルのために綴ったストーリーでも前向きになれるような何かを感じてもらいたいです。

▶レシピ

- ・サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉リッチアンバー 20ml
- ・ジャパニーズクラフトリキュール 奏 Kanade〈桜〉 10ml
- ・ジャパニーズクラフトリキュール 奏 Kanade〈白桃〉 10ml
- ・プラムリキュール ド フランス プルシア 10ml
- ・フレッシュレモンジュース 10ml



横山 礼プロフィール

2015 年 6 月東京ステーションホテル入社、バー&カフェ カメリアに配属。上司のバーテンダーに憧れ、自身もバーテンダーを志す。2019 年のサントリー ザ・カクテルアワード初出場で優秀賞を獲得。以来、より高みを目指し日々仲間とともに挑戦し続けている。

※お問い合わせ：[公式サイト](#) | 03-5220-1951 (カメリア 直通)

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

バー&カフェ カメリア

1951年のホテル営業再開時にバーとして誕生し、その後「カメリア」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。メインディッシュが選べる5品のディナーコースやアラカルト、セイボリー中心のアフタヌンティー、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

東京ステーションホテルは1915年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、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してまいりました。2003年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い2006年から一時休館、全施設を改装し、2012年にはヨーロッパアン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、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百余年の歴史を受け継ぎながら「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、お客さまの心に寄り添い「共感するおもてなし」で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして2番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、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。

東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>