



◆◇◆ NEWS RELEASE ◇◇◆

健康志向な“野菜のカクテル”が登場 6月1日より「ヘルシーベジタブルカクテルフェア」開催

◆概要◆

神戸メリケンパークオリエンタルホテルでは、2012年6月1日(金)から6月30日(土)までスカイラウンジ「港's」(14階)にて野菜を使用したオリジナルカクテルを販売する「ヘルシーベジタブルカクテルフェア」を開催いたします。

◆内容◆

「ヘルシー」をテーマに、野菜を使ったオリジナルカクテルが期間限定で登場。
生姜やセロリなど、リフレッシュ効果や身体に優しい食材を使用した5種類のカクテルを販売いたします。

ヘルシーベジタブルカクテル 各1,575円(税金込み・サービス料別)

① ワンダーセロリ

ウォッカをベースにアップルジュースで割った、さっぱりとしたカクテル。
爽やかな甘みの中、セロリの香りとアロエの食感をお楽しみいただけます。

ポイント → 血圧を下げる効果や、独特な香りが精神を安定させると言われるセロリ、便秘や消化不良に効果があるとされるアロエを使用。

② 紫蘇ギムレット

ジンバースの「ギムレット」を和風アレンジした、すっきり辛口のカクテル。
細かく刻んで加えた赤紫蘇の香りと薄紫の色合いが大人な一品です。

ポイント → 胃液分泌の促進や整腸作用があるとされる紫蘇を使用。

③ ラディッシュパンチ

ウォッカベースに、オレンジやグレープフルーツなど果物の甘みを加えたカクテル。
すりおろしたラディッシュをトッピングし、食感と辛味を隠し味にしました。

ポイント → 消化促進作用や美肌効果が期待されるラディッシュ(二十日大根)を使用。

④ 丹波ラテ

ブランデーをベースに抹茶リキュール、生クリーム、黒豆などを合わせたカクテル。
黒豆の濃厚な甘みと抹茶の苦味が漂う、和風デザートのような味わい。

ポイント → 血液をサラサラにし、また脂肪の吸収を抑える効果があるとされる黒豆を使用。

⑤ ジンジャーモヒート

ラムをベースにしたカクテル「モヒート」をアレンジ。
生姜の辛味とミントのさわやかな香りが漂う、清涼感のあるカクテルです。

ポイント → 血行促進や新陳代謝を活発にする作用があるといわれる生姜を使用。
また、沈静効果のある爽やかな香りのミントを添え、リフレッシュしていただけます。

※料金には、別途チャージ料としてお一人様1,050円が必要となります。



■フェア名	「ヘルシーベジタブルカクテルフェア」
■店舗名	スカイラウンジ「港's」(14階)
■期間	2012年6月1日(金)～6月30日(土)
■時間	18:00～24:00(ラストオーダー23:30) ※金曜日・土曜日は、25:00まで(ラストオーダー24:30)
■問い合わせ	レストラン予約 078-325-8110 (10:00～21:00)

《このリリースに関するお問い合わせは》
神戸メリケンパークオリエンタルホテル

広報担当 内匠 陽子・大岩 祥子
電話 078-325-8102(広報直通) FAX 078-393-1021
住所 神戸市中央区波止場町5番6号