



2016年12月1日～12月25日(日) 最上階 バー「エジソンズ」で数量限定販売

北海道初！希少なシャンパーニュアルローを使用したクリスマス スペシャルカクテル
『Xmas Tree Royal ~クリスマスツリー ロワイヤル~』

旭川グランドホテル(所在地:北海道旭川市6条通9丁目45番地1、総支配人:山田芳之)の最上階のバー「エジソンズ」(17階)では、2016年12月1日～12月25日(日)の期間限定で、北海道で初めてシャンパーニュアルローを使用したクリスマススペシャルカクテル『Xmas Tree Royal ~クリスマスツリー ロワイヤル~』2種を提供いたします。各1,700円(税金・サービス料込み)

今回のカクテルは、日本でも限られたレストランやBARでしか味わうことの出来ない歴史あるRMシャンパーニュを使用。フランス北西部に広がるシャンパーニュ地方で1000年以上も前からブドウ畑を守り続け、手摘みで収穫した完熟ブドウの一番搾りだけを使って醸造しているシャンパーニュは、年間10万本限定という極めて少ない生産量で希少価値が高く、北海道内でお楽しみいただけるのは当ホテルだけです。



『Xmas Tree Royal ~クリスマスツリー ロワイヤル~』 概要

【期間】 2016年12月1日～12月25日(日)

【場所】 バー「エジソンズ」(17階)

【時間】 17:00～1:00 (LO:0:30)

【料金】 ①Adam[アダム] ②Eva[イヴ]
各種 1,700円(税金・サービス料込み)

抹茶リキュール(①)とクレーム・ド・カシス(②)を使用したフローズンカクテルに、ホテルオリジナルのバニラアイスを添え、最後にシャンパーニュ ※1 を振りかけたエジソンズオリジナルカクテル。

【ご予約・お問い合わせ先】

レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411 (9:00～20:00)

※1 Champagne Arlaux(シャンパーニュアルロー) BRUT GRANDE CUVEE(ブリュット・グランド・キュヴェ)



完熟状態で収穫した「シャルドネ」「ピノ・ノワール」そしてシャンパーニュ地方で最高の質を誇る「ピノ・ムニエ」のマリアージュから誕生。偉大なワインならではの豊かさと優美さを兼ね備えています。

凝縮され泡が輝くゴールドカラーで、熟したフルーツ・温めたブリオッシュとハチミツの柔らかな香り。木の実の香りのフィニッシュは長く、繊細な泡が楽しめるシャンパーニュ。

〈ピノ・ムニエ60%、ピノ・ノワール30%、シャルドネ10%〉

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル マーケティング部 広報・マーケティング 中山 仁美

E-mail: hitomi.nakayama@asahikawa-grand.com TEL: 0166-24-3124 (ダイヤルイン) FAX: 0166-22-1744

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。