

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-7 (2014・6・5)

夏の定番カクテル“モヒート”をキャピトルアレンジで

サマー モヒートフェア

ザ・キャピトル バー / 2014年7月1日(火)～8月31日(日)まで

ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人:但馬 英俊)では、2014年7月1日(火)～8月31日(日)まで、4F ザ・キャピトル バーにて夏の定番カクテル“モヒート”をアレンジした3種類のカクテルをご提供する「サマー モヒートフェア」を開催いたします。

ミントの爽やかな香りと味わいが夏の暑さを忘れさせるこの時期定番のカクテル“モヒート”を、より皆様に涼しく爽やかに過ごしいただけるようアレンジを加えてご用意いたしました。毎年開催しているモヒートフェアの人気の味わい含む、3種類のオリジナルモヒートをお楽しみいただけます。

1 つめのオリジナルカクテル「マンゴーモヒート」(2,020円)は、毎年開催しているモヒートフェアの人気 No.1メニューです。夏の人気フルーツ“マンゴー”の果肉を大きめにカットしてモヒートに加えた、シンプルながら夏らしい1杯に仕上げました。ミントの爽やかさとマンゴーのフルーティーな甘さが女性にオススメです。

2 つめのオリジナルカクテル「ダブルミントモヒート」(1,960円)は、葉のサイズが通常の約2倍のミントを使用し、量も通常5gのところを2倍の10g入れるなど、その名の通りダブル仕様となっております。ミントの葉は自然栽培の国産のもので大きいだけでなくしっかりとミントが香るものを使用し、従来のモヒートよりもさらに清涼感溢れる1杯に仕上げました。

3 つめのオリジナルカクテル「ガスパチョモヒート」(1,960円)は、夏の定番冷製スープ“ガスパチョ”を加えたユニークなモヒートです。トマト・オニオン・キュウリなどを使用した“ガスパチョ”を、ホワイトラム・ライムジュース・ミントの葉・ソーダとともに合わせてオリジナルカクテルに仕立てました。“ガスパチョ”は本場スペイン産で、旬のトマトの酸味と甘みのほか、きゅうりやオニオンの味わいがしっかりと感じる本格的なスープを使用しており、通常レシピのシュガーシロップを除くことで夏野菜の味わいを引き立たせた1杯です。

またザ・キャピトル バーでは、3F オールデイダイニング「ORIGAMI」のキッチンが提供するフードメニューや様々なシガーメニューなど、訪れるゲストに合わせたサービスをご提供しております。窓から庭園の緑と赤坂の街並みを望めるラウンジはまるで都会の隠れ家。重厚で落ち着いた雰囲気の中で、暑い夏を涼しくお楽しみください。



ザ・キャピトルホテル 東急

【概要 サマー モヒートフェア】

[期 間]

2014年7月1日(火)～8月31日(日)

[場 所 / 営業時間]

4F ザ・キャピトル バー

16:00～24:00 (L.O.23:30)

[メニュー]

●マンゴーモヒート 2,020円

フレッシュなマンゴーを加えたモヒート人気No.1メニュー。

●ダブルミントモヒート 1,960円

ミントの葉の大きさ、使用する量ともに2倍の清涼感溢れる1杯。

●ガスパチョモヒート 1,960円

夏の定番冷製スープ“ガスパチョ”をアレンジしたオリジナルモヒート。

※表示料金は、サービス料・消費税を含みます。

※テーブルチャージとしてお1人様577円を頂戴いたします。

〔お問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

ザ・キャピトル バー

TEL:03-3503-0871

※お席のご予約は承っておりません

〔リリースに関するお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

マーケティング&セールス：前場(ぜんば)

Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)

E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

■ ザ・キャピトル バー 概要

メインロビーから専用階段を上がるとそこが「ザ・キャピトル バー」。ロビー吹き抜けに面したハイカウンターと、庭園の緑と赤坂の街並みを望むラウンジの2つの表情を持つ都会の隠れ家です。重厚で落ち着いた雰囲気の中で、一日の緊張を解きほぐし、ゆったりとお寛ぎください。シガーのご用意もございます。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

ザ・キャピトルホテル 東急 4F

TEL:03-3503-0874(直通)

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結

