

5月13日は「カクテルの日」 好評イベント Cocktail Day 2016 を開催

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江 静男）は、一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会他、4つの協会、団体が協力して制定された「カクテルの日」（毎年5月13日）に合わせ、特別イベントを開催いたします。

今年で4回目になる「カクテルの日」イベント。今回もホテルの1階ロビーに特設スタンディングバーを作り、メンバー「FONTANA DI TREVI（フォンタナ ディ トレビ）」のマスターバーテンダー田中が腕をふるいます。ご用意いたしますカクテルは、この日だけのスペシャルプライスで「ジントニック」「ギムレット」をはじめとするスタンダードカクテルから、オリジナルカクテル、ノンアルコールカクテルまで全11種類。お酒があまり飲めない方でも楽しめます。おすすめはマスターバーテンダーが作るオリジナルカクテル。今回はこの度の熊本県熊本地方を震源とする大地震に被災された皆様にエールを贈りたいという思いから、マスターバーテンダー田中がカクテルコンペティション全国大会準優勝作品、スパークリングワインをベースにしたカクテル『“Bon Courage（ボン クラージュ）”～元気を出して～』をご用意いたしました。本イベントは会社帰りに同僚、お仲間や大切な人とも気軽に楽しめるのが魅力です。是非この機会に本格カクテルを味わってください。

<イベント概要>

【開催日時】 2016年5月13日（金）

【開催場所】 ホテル1階ロビー 特設スタンディングバーコーナー

【開催時間】 15:00～20:00

【料金】 ・カクテル1杯 ¥500

・オリジナルカクテル“Bon Courage（ボン クラージュ）”～元気を出して～ ¥1,000

*税金・サービス料が含まれております

【お問い合わせ】 メンバー「フォンタナ ディ トレビ」052-251-6554（直通）



昨年の「カクテルの日」イベントの様子



オリジナルカクテル

“Bon Courage（ボン クラージュ）”～元気を出して～



<「カクテルの日」とは…>

アメリカの週刊新聞「バランス・アンド・コロンビア・リポジトリ」で「カクテル」という言葉が使われたのが1806年。読者から寄せられた問い合わせに対して、初めて「カクテルとは」という定義がされたのが、5月13日のことでした。その定義は、「蒸留酒に砂糖、水、ビター（苦味のあるもの）を加えて作る刺激的な酒がカクテルである」というもの。アメリカでは、初めてカクテルが活字に登場した日にちなんで、この5月13日を「カクテルの日」と制定され、日本では2011年に一般社団法人 日本ホテルバーメンズ協会他、4つの協会、団体が協力し制定され、より多くの人にカクテルの魅力や楽しいカクテル文化を知ってもらうことを目的としております。



マスターバーテンダー 田中伴英

メンバー「フォンタナ ディ トレビ」のマネージャーを務める。カクテルコンペティション全国大会準優勝を経験しており、あらゆるお酒の知識を有する“マスターバーテンダー”。『皆様に愛されるバーテンダー』を目指し、日々邁進している。

メンバー「フォンタナ ディ トレビ」

Tel:052-251-6554

営業時間：月～土 17：00～25：00 (L.O. 24：40)

日・祝 17：00～24：00 (L.O. 23：40)

銘酒の数々を確かな技術で心静かに楽しみいただける、本格ホテルバー。

気品と風格に満ちた雰囲気のあるオーセンティックバーで、バーテンダーのこころ尽くしの一杯を。一日のおわりに寛ぎと充実感をご提供いたします。



この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。

TEL. 052-251-2411 FAX. 052-251-4968 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>