

3 か月しか味わえない世界大会ファイナリストの 幻のカクテルを地上 100m の夜景とともに

ジョニーウォーカーやブラックベリーのリキュールを使用した
魅惑のカクテルをホテル最上階で味わうご褒美時間。



ホテルニューオータニ幕張
penthouseラウンジ「ベイコートカフェ」
『BAYCOURT'S ORCHARD』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/baycourt/baycourtsorchard/>

ホテルニューオータニ幕張では、ペントハウ斯拉ウンジ「ベイコートカフェ」にて、世界最大級のバーテンダーコンペティションで優勝経験のある吉田宏樹がプロデュースしたオリジナルカクテル『**BAYCOURT'S ORCHARD**』を販売いたします。

■ 世界大会ファイナリスト監修のカクテルが期間限定でホテルニューオータニ幕張に登場！

世界中から一流のバーテンダーが集う世界最大級のバーテンダーコンペティション「ワールドクラス グローバルファイナル 2019」に出場し、世界第 5 位・ジョニーウォーカー部門優勝という快挙を成し遂げたホテルニューオータニ(東京)「バー・カプリ」マネージャー吉田宏樹。世界も認める吉田宏樹がプロデュースしたオリジナルカクテルを期間限定で、ホテルニューオータニ幕張のペントハウ斯拉ウンジ「ベイコートカフェ」にてお楽しみいただけます。



■ 世界最高峰の技術と厳選したリキュールが生み出す魅惑の 1 杯

吉田宏樹が考案したオリジナルカクテル『**BAYCOURT'S ORCHARD**』はジョニーウォーカーゴールドラベルリザーブ (J.W.G.L.R)の華やかかつ、フルーティな味わいに、アイラ島のウイスキー「キルホーマン」の鼻をくすぐるピート香をまとったブランブルリキュール(ブラックベリー)、りんごや様々なスパイスをフュージョンしたカクテル。世界大会ファイナリストのカクテルを幕張で味わえるのは **2022 年 12 月 25 日 (日) までの期間限定**のためこの機会をお見逃しなく。



■ ホテル最上階からの夜景と共に寛ぎのひとときを

カクテルを提供する「ベイコートカフェ」は地上 100mに位置し、そこから見える夜景とカクテルの相性は抜群です。ホテル最上階より東京湾を望みながら寛ぎのひとときをお楽しみください。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

penthouseラウンジ「ベイコートカフェ」

『BAYCOURT'S ORCHARD』

[期間] 2022年12月25日(日)まで

[時間] 17:00～21:30

[場所] penthouseラウンジ「ベイコートカフェ」(24階)

[料金] ¥2,500 ※サービス料別

[ご予約・お問合せ] Tel.043-299-1850 (ベイコートカフェ直通)

[詳細] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/baycourt/baycourtsorchard/>

[吉田 宏樹 (よしだ ひろき) プロフィール]

2016年 第30回 H.B.ACLASSIC 創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ
(総合優勝 グランプリ 官公庁長官賞)

2019年 ディアジオワールドクラス 2019 ジョニーウォーカー部門優勝 (総合第5位)

現在、ホテルニューオータニ(東京)「バー・カプリ」マネージャーとして自ら腕をふるう日々を送る。

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/capri/>