



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2012年7月30日
ホテル日航東京

若手ホテルバーテンダーの登竜門
『2012年 国分ヤングバーメンズ・カクテルコンペティション』第10回大会
入賞作品販売開始！！

URL: http://www.hnt.co.jp/rest/plan_894.html

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2012年7月5日(木)に開催された『2012年 国分ヤングバーメンズ・カクテルコンペティション』第10回大会へエントリーした結果、優勝と3位の入賞成績を収めました。今回、その入賞作品をメンバー「キャプテンズバー」において、販売いたします。

『2012年 国分ヤングバーメンズ・カクテルコンペティション』は、社団法人日本ホテルメンバーズ協会に所属する30歳以下の若手バーテンダーを対象とした、カクテルの全国大会です。技術、ネーミング、制作過程の全ての観点から総合的に評価され、ホテル日航東京では、メンバー「キャプテンズバー」より2名がエントリーし、スイート&ショート部門総合優勝とオールデイ・ロング部門総合3位を受賞いたしました。

是非この機会に、若手バーテンダーが考案したオリジナリティあふれる作品をお楽しみください。

■優勝作品「FUTUR(フュチュール)～輝かしい未来へ～」

ベースにコニャックの入ったパッションフルーツリキュールを使用しました。パッションフルーツのジュースを加えシェークすることで、きめ細かい泡がたち、爽やかな口当たりです。

価格 : 1,575円 ※消費税込、サービス料別。

考案者 : 細谷善紀(24歳)

コメント : 今回のコンペは、メジャーカップを使わず、ハンドメジャーでカクテルの材料を注ぐため、量を体で覚えるのにたくさんの練習を積み重ねました。初めてのカクテルコンペティションでしたが、今回をいい経験に、今後も輝けるよう努めていきます。



■3位入賞作品「Reimei(レイメイ)～黎明の空～」

フルーツをベースにしたリキュールを使用し、カシスリキュールとグレープフルーツジュースを加えました。グレープフルーツで月をかたどり、見た目も愉しめる逸品です。

価格 : 1,375円 ※消費税込、サービス料別。

考案者 : 黒江祐輔(26歳)

コメント : 明るい未来を切り開くような、夜明けを連想させる空をイメージし考案しました。今後も、今の自分を最大限に表現し、これからお会いするお客様に「最高の一杯」をご提供できるよう、日々技術を磨き、努力して参ります。



■メンバー「キャプテンズバー」について

客船をイメージした店内はゆったりと寛げ、カウンター席とソファー席(計37席)のご用意があります。自慢は、自家製ミントのモヒートや、季節に合わせた旬のカクテル、お客様の会話からご提案するオリジナルカクテルなど。隠れ家のような落ち着いた空間で、世界の銘酒と多彩なカクテルをお楽しみください。

営業時間:17:30～24:30

ご予約・お問合せ:2F メンバー「キャプテンズバー」 Tel:03-5500-5699

URL: <http://www.hnt.co.jp/rest/captains/index.html>



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Webページ: <http://www.hnt.co.jp/>