

STIC11-16/2011.11.7

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル「ザ・ダイニング ルーム」

「ドン ペリニヨン カクテルセレクション」提供

～きらめきの季節に、極上のシャンパーニュをベースとしたプレミアムカクテルを～

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル(英語名:The Strings by InterContinental Tokyo/東京都港区港南)では、本年12月1日(木)から31日(土)まで、レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)にて、きらめきが華やぎを添える季節に合わせ、極上のシャンパーニュ“ドン ペリニヨン”を使用したプレミアムカクテルを2種類ご用意いたします。

今回、「ドン ペリニヨン カクテルセレクション」と題し、「ザ・ダイニング ルーム」チーフバーテンダー山本豊和がお届けするのは、ニューヨークセレブの間で流行しているというシャンパンモヒートを、ドン ペリニヨンでアレンジした「ドン ペリニヨン モヒート」と、山本が2009年のカクテルコンペティション※で優勝した“和風のミモザ”「和フューム」をドン ペリニヨンでアレンジしたカクテル「ドン ペリニヨン 和フューム」です。その繊細な香りと、深みのある重厚な味わいを生かしつつ、上品かつラグジュアリーな気分を味わえる2品となっています。



27mの吹き抜けが開放的な「ザ・ダイニング ルーム」で、ドン ペリニヨンが薫る華やかな2種類のカクテルをお楽しみください。各カクテルの詳細は以下のとおりです。

※HBA(日本ホテルバーメンス協会)とMHD(ディアジオモエヘネシー社)共催カクテルコンペティションにて受賞

「ドン ペリニヨン カクテルセレクション」

各 4,200 円 (消費税込、サービス料別。)

□ドン ペリニヨン モヒート (写真左)

モヒートにシャンパーニュを加えることでアルコール感が和らぎ、また細かな気泡が爽快感を引き立てる。特にドン ペリニヨンを使用することで、その繊細な香りの存在感と重厚な味わいが、ミントとライムとの一体感をもたらす。

□ドン ペリニヨン 和フューム (写真右)

ドン ペリニヨンベースに柚子やオレンジ、蜂蜜を使用したことで、深みとマイルドさを引き出した“和風のミモザ”。和風のパフューム(香水)のイメージから付けられたネーミングもそのカクテルの魅力を語る。

■ご予約・お問い合わせ:「ザ・ダイニング ルーム」 TEL 03-5783-1258

www.intercontinental-strings.jp

<アクセス>品川駅港南口より徒歩 1 分

【報道に関するお問い合わせ】※画像データをご入用の際は、下記広報担当までご連絡頂ければ幸いです。

ANA インターコンチネンタルホテル東京・ストリングスホテル東京インターコンチネンタル

広報担当:大澤・古賀・森 TEL: 03-3505-1698 FAX: 03-3505-3110

E-mail: maaya.osawa@anaintercontinental-tokyo.jp