

2021年2月

昔懐かしい瓶牛乳をおとな味にアレンジしたミルクカクテルが登場

東京ベイ潮見プリンスホテル

新感覚のバレンタインドリンクとしてもおすすめ

昼から味わえる2種のカクテルを販売

【期間】2021年2月6日(土)～3月31日(水)

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16、総支配人:石川 学)のRestaurant & Bar TIDE TABLE Shiomiでは、With コロナ時代における行動変容に対応し、昼 11:30A.M.から味わえる2種類のカクテル「VERY BERRY SMOOTHIE」と「MILKY CHOCOLAT」を2021年2月6日(土)から3月31日(水)まで販売いたします。

本カクテルのテーマは、“おとなの牛乳瓶カクテル”。発展する前触れ・芽が出る年になるといわれる丑年パワーにちなみ、ミルクをふんだんに使用し、昔懐かしいノスタルジックな牛乳瓶スタイルでご提供する今年ならではのカクテルです。「VERY BERRY SMOOTHIE」はカシスリキュールをベースにヨーグルトを加えスムージー仕立てに。「MILKY CHOCOLAT」は、クリームリキュールをベースにヘーゼルナッツシロップを加えることで、甘さのなかにほろ苦さとディープな香りが広がります。

昨年9月開業のアート溢れる空間で、日中にスイーツ気分で味わえる新感覚のバレンタインドリンクとしてもおすすめいたします。



(左)「VERY BERRY SMOOTHIE」と「MILKY CHOCOLAT」(右上)Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi 内観 (右下)東京ベイ潮見プリンスホテル外観

<概要>

場所:東京ベイ潮見プリンスホテル「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」

期間:2021年2月6日(土)～3月31日(水)

料金:各¥900 ※消費税込み(別途サービス料10%) 時間:11:30A.M.～7:00P.M.

お客さまからのお問合せ:TEL:03-6666-5218(レストラン予約/10:00A.M.～6:00P.M.)

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※写真はイメージです。 ※上記内容はリリース(2月3日)時点の情報です。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
東京ベイ潮見プリンスホテル 事業戦略
TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。