

「コンラッド東京」バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」にて
春を感じる「季の美」のカクテルと春のフードが楽しめる

「春のコンラッド・アペロ with 季の美」

5月31日(火)までの期間限定で展開

日本各地の春の食材をふんだんに使ったアミューズブーシュと
「季の美」を使用したカクテルを2時間のフリーフローでご提供



ペルノ・リカール・ジャパン株式会社(本社:東京都文京区 代表取締役社長:ノジェム・フアド)が展開する「季の美」は、「コンラッド東京」のバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」にて、春を感じさせる華やかなカクテルを、日本各地の春の食材をふんだんに使った一口サイズのおつまみ、アミューズブーシュとともにお楽しみいただける「春のコンラッド・アペロ with 季の美」を展開しています。期間は3月1日(火)から5月31日(火)まで、料金は1名様9,500円です。(2時間制、税・サービス料込)

「春のコンラッド・アペロ with 季の美」では、「季の美 京都ドライジン」や「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」などを使ったカクテルを、2時間のフリーフローでご提供いたします。

「季の美 京都ドライジン」は11種類のボタニカルを使用し、6つのグループに分類して浸漬抽出したあと、丁寧に蒸溜しています。その香り高いエッセンスの中から、「柚子」・「生姜」・「茶」・「紫蘇」の4つにフォーカスした、全5種類の独創的なカクテルをお楽しみいただけます。

カクテルと一緒に楽しみいただくアミューズブーシュには、日本各地から選りすぐった旬の食材を使った、春ならではのメニューをラインナップ。白魚や蛸、菜の花など春らしい素材を使った、目にも楽しい、季節の香りと彩り溢れるひと品をご用意しています。

「季の美 京都ドライジン」は、京都のクラフトマンシップに感銘を受けて創立されたクラフトジン専門の蒸溜所「京都蒸溜所」で、英国と京都の伝統を融合し、2016年に誕生したジャパニーズプレミアムクラフトジンです。マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都産を含む厳選された11種のボタニカルの特徴を最大限引き出すよう丁寧に蒸溜され、伏見のクリーンな伏流水をブレンド水として使用しています。つまり、「季の美 京都ドライジン」は、京都で造られているだけでなく、風土、文化、農作物など、京都が持つ様々な資源を体現しています。また、伝統を大切にしながらも新しい考え方を取り入れ、独特の製法や新商品を生み出し続けています。

ぜひこの機会に、春の訪れを感じていただきながら、上質なひとときをご堪能ください。「春のコンラッド・アペロ with 季の美」の詳細は次ページをご覧ください。

「春のコンラッド・アペロ with 季の美」概要

日本各地の春の食材をふんだんに使った一口サイズのおつまみ、アミューズブーシュと共に、「季の美」のジンやリキュールを使ったカクテルを、2時間のフリーフローでお楽しみいただけます。



- ◆ **開催日時:** 2022年3月1日(火)～5月31日(火) 18:30～21:00 ※2時間制とさせていただきます
- ◆ **場 所:** コンラッド東京 28階 バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」
- ◆ **料 金:** 1名様 9,500円(税・サービス料込)
※キャンセル料 前日20:00 以降100%(予約時に登録されたクレジットカードにご請求いたします。)
※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。
- ◆ **ご 予 約:** お電話[03-6388-8745] または下記WEBページのご予約フォームからお申し込みください。
<https://conrad-tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/dinner/twentyeight-2203>

「季の美」のカクテル

2時間制のフリーフローでは、「季の美 京都ドライジン」や「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」などを使ったカクテルをご用意しています。「季の美 京都ドライジン」は11種類のポタニカルを6つのグループに分類して浸漬抽出し、蒸溜後に「ブレンド」という独自の製法を用いています。その香り高いエッセンスの中から、「柚子」・「生姜」・「茶」・「紫蘇」の4つにフォーカスした、全5種類の独創的なカクテルをお楽しみください。

■ 柚子とカカオのカクテル

柚子とベルガモットにスパイスを合わせたオリジナルリキュールに、コクのあるカカオを「季の美 京都ドライジン」にインフュージョンした、心地よい柑橘香に深みのあるエッセンスを加えたジンソニックスタイルの一杯。

■ 生姜とパイナップルのカクテル

「季の美 京都ドライジン」に、生姜、フレッシュパイナップル、スパイスを加えたオリジナルスパイシーアーモンドリキュールと辛口のジンジャーエールを加えた、刺激ある余韻の広がり表現した一杯。

■ 抹茶とルイボ스티ーのカクテル

「季のTEA 京都ドライジン」に、抹茶やルイボ스티ー、バニラやシェリーのコクをプラスしたオリジナルほうじ茶の香ばしさを加えた奥深い一杯。

■ 抹茶とホワイトチョコレートのカクテル

「季のTEA 京都ドライジン」をベースに、抹茶とホワイトカカオ、生クリームでホワイトチョコレートを表現した風味豊かなデザートカクテル。振りかけた抹茶パウダーの苦味が、カクテルの甘味と優しく折り重なった一杯。

■ 紫蘇とほうじ茶のカクテル

海苔をインフュージョンした磯の香りを持たせたほうじ茶の豊かなコクに、「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」を加え、紫蘇のさわやかな香りをより引き出した一杯。

アミューズブーシュメニュー

日本各地の春らしい食材をふんだんに使った一口サイズのアミューズブーシュをご提供します。

- リードヴォーと仔牛のパテ・アン・クルート 柚子胡椒風味
- 黒毛和牛とハーブ豚の自家製ソーセージ
- 白魚のフリット、ブロッコリー、ワイルドライスのピンチョス
- 富山県産蛸烏賊と菜の花のピンチョス
- 北海道産新じゃがのハッセルバックポテト、トリュフ塩
- ピサラディエール
- とちおとめとゴルゴンゾーラのクランブル

「季の美 京都ドライジン」について

◆ クラフトジン専門蒸溜所で生産

京都蒸溜所は歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受け、2014年に京都に設立されたクラフトジン専門の蒸溜所です。

◆ 徹底的にこだわり抜いた素材

マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都の農園で採れる旬の新鮮なボタニカルを積極的に使用しています。

◆ 11種類のボタニカルを使用

11種類のボタニカルを6つのグループに分けて浸漬抽出し、蒸溜後に「ブレンド」という独自の製法を用いています。また伏見の伏流水も割水として使用しています。

◆ 数々の国際的な賞を受賞

IWSC2018及びIWSC2021にて京都蒸溜所が「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー」を受賞するなど、世界有数の酒類品評会などで最高賞を受賞しており、世界でもその品質が認められています。

【京都蒸溜所とは】

「京都蒸溜所」は、歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受け京都に創立したクラフトジン専門の蒸溜所です。数世紀に渡り最高級の日本酒を生み出し続けている伏見の名水、柚子、山椒、宇治の緑茶など地元で栽培される数々の原料を使用しています。2016年の発売以来世界の酒類品評会において様々な受賞歴があります。

【フラッグシップ商品】

ジン専門の京都蒸溜所がつくる、ジャパニーズプレミアムクラフトジン

「季の美 京都ドライジン」

「季の美 京都ドライジン」は、京都と英国の伝統を融合させた世界に誇る京都産のクラフトジンです。お米からつくったスピリッツと伏見の名水をベースに、宇治「堀井七茗園」(1879年創業)の玉露をはじめ、柚子、生姜、山椒などの日本ならではの素材を6つに分類し別々に蒸溜後、絶妙なバランスでブレンドしています。独自の製法によりボタニカルそれぞれの個性を最大限に引き出しました。

(度数:45度、容量700ml)



季の美の『お茶のエッセンス』を引き上げた和の香り溢れるジン

「季のTEA 京都ドライジン」

「季のTEA 京都ドライジン」は、京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀切七茗園」とのコラボレーションで生まれた新しいクラフトジンです。「季のTEA」のためだけに特別な配合でブレンドされた玉露と碾茶(てん茶)から、良質なお茶の深い香りと旨みをじっくりと引き出して蒸溜しました。香りは茶室を思わせる独特な覆い香、味わいはホワイトチョコレートとシトラスの後にジュニパーが感じられ、最後に温かい緑茶が長く続きます。

(度数:45度、容量700ml)



洋酒と和酒の垣根を超えたプラムアンドベリーリキュール

「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」

「季の梅 プラムアンドベリーリキュール」は、「伝統的なブリティッシュ スロージンと日本の梅酒の融合」をインスピレーションに誕生しました。特別にブレンドしたジンをベースに、北海道産の「ハスカップベリー」と、旬の時期に収穫された希少品種である京都産の梅「城州白」を浸漬後、北海道産の甜菜を加え、味わいが絶妙に調和するよう丁寧に作り上げました。ハスカップならではのチャーミングな酸味と梅由来の旨味が、「季の美 京都ドライジン」の柔らかさと調和した味わいです。

(度数:29.5度、容量700ml)



【コンラッド東京について】

銀座からほど近い汐留に位置し、浜離宮恩賜庭園、レインボーブリッジ、東京湾のパノラマビューを見渡す、和のモダンデザインがコンセプトのコンラッド東京。スタンダードルームでも都内最大級の48㎡を誇る広々とした291の客室、活気溢れる4つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・中・小の宴会施設、スパ、プール、フィットネスが備わった、1400㎡の面積を有する「水月スパ&フィットネス」などの充実した施設を擁しています。『ミシュランガイド東京』をはじめ、『コンデナスト・トラベラー“ゴールド・リスト”』や、『トリップ・アドバイザー“トップ25ホテルズ”』など国内外で常にトップの評価を獲得し続けています。コンラッド東京に関する詳細は <https://conrad-tokyo.hiltonjapan.co.jp> をご覧ください。

また、フェイスブック <https://facebook.com/conradtokyo> やツイッター <https://twitter.com/conradtokyo> 、インスタグラム https://instagram.com/conrad_Tokyo でも情報を配信しています。

【ペルノ・リカールについて】

ペルノ・リカールは世界第2位のワイン&スピリッツメーカー^(注1)であり、スピリッツとワインの世界市場におけるリーディングカンパニーです。1975年にリカール社とペルノ社の合併により設立された後、ペルノ・リカール・グループは実質的成長に加え、シーグラム(2001年)、アライド・ドメック(2005年)、ヴァン&スピリット(2008年)などの買収を経て、現在に至ります。ペルノ・リカールは、アブソルートウオッカ、リカール(パスティス)、バランタイン、シーバズリーガル、ローヤルサルート、ザ・グレンリベット(スコッチウイスキー)、ジェムソン(アイリッシュウイスキー)、マーテル(コニャック)、ハバナクラブ(ラム)、季の美 京都ドライジン、ビーフィーター(ジン)、マリブ(リキュール)、メゾン マム、ペリエ ジュエ(シャンパン)、ジェイコブス・クリーク、ブランコット・エステート、カンポ・ヴィエホ、ケンウッド・ヴァンヤーズ(ワイン)など、世界のトップ100スピリッツブランドのうち16^(注2)を含む業界内でも特に有名なブランドを数多く保有しております。

注1、及び注2. IWSR 2020年販売実績

詳しくは下記URLをご参照ください。

「ペルノ・リカール・ジャパン」

WEBサイト: <http://www.pernod-ricard-japan.com/>

一般のお客様からのお問い合わせ先

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL.] 03-5802-2756 [WEBサイト] <http://www.pernod-ricard-japan.com/>