

「コンラッド東京」バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」にて
桜の季節限定の「季の美」のカクテル5種を提供する
「春のカクテル with 季の美」を5月7日(日)まで展開

3月20日(月)には、京都よりゲストバーテンダーを迎え、
春を感じるカクテルが愉しめる一夜限りのコラボレーションイベント
「ガーデン&スプリング with 季の美」を開催



「春のカクテル with 季の美」提供カクテル
左から、レモンオリーブのマティーニ、緑茶と酢橘のギムレット、
桜と甘酒のプースカフェ、甘酢漬け生姜のジンジャーミュール、
柚子胡椒のモヒート



左) 京都「L'ESCAMOTEUR BAR」
オーナーバーテンダー クリストフ・ロッシ氏
右) 「コンラッド東京」バーテンダー 中村大樹氏



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:トレイシー クワン)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、桜の季節限定のカクテル5種を提供する「春のカクテル with 季の美」を、3月1日(水)から5月7日(日)まで展開しています。また、3月20日(月)には、京都で高い人気を誇るバー「L'ESCAMOTEUR BAR(レスカモトゥール バー)」よりオーナーバーテンダーのクリストフ・ロッシ氏をゲストに迎え、一夜限りのコラボレーションイベント「ガーデン&スプリング with 季の美」を開催します。

「春のカクテル with 季の美」では、「コンラッド東京」のバーテンダーが京都蒸溜所で造られる「季の美 京都ドライジン」「季のTEA 京都ドライジン」「季の梅 プラムアンドベリーリキュール」を使用し、独創的なスタイルで仕上げたオリジナルカクテルを春の季節限定で提供します。春の朧月を愛でながら、お好みのカクテルをじっくりとご堪能ください。

3月20日(月)に開催する「ガーデン&スプリング with 季の美」ではクリストフ・ロッシ氏は京都の庭園と浜離宮恩賜庭園から、「コンラッド東京」のバーテンダー中村大樹氏は春の季節からそれぞれ着想を得たオリジナルカクテルを2種ずつご提供します。「コンラッド東京」の28階に位置し窓の外に東京湾の夜景が煌めく中、浜離宮恩賜庭園に到来した春を感じながら京都の庭園を彷彿させるカクテルを愉しめるイベントで、上質な大人のパーティタイムをお過ごしください。

「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2014年に創立された「京都蒸溜所」で、2016年に誕生したジャパニーズジンです。マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都産を中心に厳選された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。ぜひこの機会に、春ならではの「季の美」のカクテルの味わいと香りをご堪能ください。

「春のカクテル with 季の美」と「ガーデン&スプリング with 季の美」の詳細は次ページをご覧ください。

「春のカクテル with 季の美」 概要

バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」では、「季の美 京都ドライジン」「季のTEA 京都ドライジン」「季の梅 プラムアンドベリーリキュール」を使用し独創的なスタイルで仕上げたオリジナルカクテルを、5月7日(日)まで期間限定でお楽しみいただけます。春ならではの味わいと香りを、朧月とともにゆっくりとお楽しみください。

- ◆ 開催期間: 2023年3月1日(水)～5月7日(日)
- ◆ 時間: 日曜～火曜 17:00～22:30(L.O. 21:30) / 水曜～土曜 17:00～23:30(L.O. 22:30)
- ◆ メニュー・料金:
 - ・レモンオリーブのマティーニ(季の梅 プラムアンドベリーリキュール使用) 3,000円
 - ・緑茶と酢橘のギムレット(季のTEA 京都ドライジン使用) 3,000円
 - ・桜と甘酒のプースカフェ(季のTEA 京都ドライジン使用) 3,000円
 - ・甘酢漬け生姜のジンジャーミュール(季の美 京都ドライジン使用) 2,900円
 - ・柚子胡椒のモヒート(季の美 京都ドライジン使用) 3,300円※料金には税金・サービス料金が含まれます。
※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。

「ガーデン&スプリング with 季の美」 概要

3月20日(月)に開催する「ガーデン&スプリング with 季の美」では、京都のバー「L'ESCAMOTEUR BAR」よりオーナーバーテンダーのクリストフ・ロッシ氏をゲストに迎え、「コンラッド東京」のバーテンダー中村大樹氏とともにオリジナルカクテルをご提供する一夜限定のイベントです。クリストフ・ロッシ氏は京都の庭園と浜離宮恩賜庭園から、中村大樹氏は春の季節からそれぞれ着想を得たカクテルを、2種ずつご提供いたします。

- ◆ 開催日時: 2023年3月20日(月) 17:00～22:30(L.O. 21:30)
- ◆ 料金: 1杯3,000円(税・サービス料金込み)
※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。
- ◆ メニュー:
 - 「L'ESCAMOTEUR BAR」オーナーバーテンダー クリストフ・ロッシ氏
 - ・京都ガーデン
「季の美 京都ドライジン」に抹茶を合わせた「L'ESCAMOTEUR BAR」の看板メニューの1つ。
 - ・他1種類
 - 「コンラッド東京」バーテンダー 中村大樹氏
 - ・レモンオリーブのマティーニ
早春に美しく咲く浜離宮恩賜庭園の梅から着想を得て、「季の梅 プラムアンドベリーリキュール」と相性の良いレモンを合わせたカクテル。
 - ・甘酢漬け生姜のジンジャーミュール

【「L'ESCAMOTEUR BAR(レスカモトゥール バー)」について】

100年前のヨーロッパを彷彿とさせる幻想的な世界観を演出し、世界最大級のロコミサイトにて「外国人に人気の京都のベストスポット」の上位に選出されたこともある京都屈指の人気を誇るバー。店名の由来はイリュージョニストや手品師を意味する古いフランス語。自身も熟練した手品師であるオーナーバーテンダーのクリストフ・ロッシ氏は、カクテルと手品という情熱を注ぐ2つを融合させて魅力溢れる1杯を創り出します。そして、多くの人がロッシ氏のカクテルを作る工程にも魅了されるのです。



[上記イベントのご予約およびお問い合わせ先]

バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」

東京都港区新橋1-9-1 コンラッド東京 28階

下記公式サイトまたはお電話[03-6388-8745]より承ります。

<https://conrad-tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/dinner/twentyeight-2203>



「季の美 京都ドライジン」について

◆ ジン蒸溜所がつくる京都ドライジン

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ジン蒸溜所です。

◆ 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。

◆ 英国と日本の垣根を超えた哲学と技術で製造

素材や製法のみならず、「最高級」のジンを造るために日英のコンセプトや技術を使用しています。

◆ 数々の国際的な賞を受賞

IWSC2018、IWSC2021にて二度にわたり、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。

【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広く続きます。

(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。2022年度の連結売上は107億100万ユーロでした。当グループは、世界のトップ100スピリッツブランドのうち17(注2)のブランドを保有し、160カ国に240以上のプレミアムブランドを販売する業界有数の著名で幅広い商品群を有しています。ペルノ・リカールの商品群には、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、シーバスリーガル、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)、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)など数多く保有しております。

ペルノ・リカールは、約19,480名の社員と、6社の「ブランドカンパニー」、そして各市場に設立された「マーケットカンパニー」からなる分社化された組織です。ペルノ・リカールの戦略と熱意は、「起業家精神」「相互の信頼関係」「強い倫理観」という3つの主要な価値観に基づいており、これに従って事業を展開しています。

また、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を支持する「サステナビリティ・企業の責任に関する2030年までのロードマップ—楽しい時を安心の現場から」に示すとおり、持続可能な発展を目指すと同時に、責任ある飲酒の普及に努めています。その精力的な取り組みが認められ、エコヴァディス社からゴールド評価を受けた、国連のグローバルコンパクトのリーダー企業でもあります。

NYSEユーロネクストに上場しており(ティッカー:RI、ISINコード:FR0000120693)、CAC40指数およびユーロ・ストックス50指数のメンバーです。

(注1) IWSR 2021による

(注2) IWSR 2021

アジア市場におけるペルノ・リカールについて

1983年にタイ、香港、免税店市場に進出して以来、現在、日本、中国、台湾、韓国、インド、マレーシア、シンガポール、インドネシア、ベトナムを含む主要国に16の支社を構えてビジネスを展開しています。各国では、グループの地域統括会社の指揮の下、現地法人の卓越したマーケティング・営業活動を生かしながら、卸販売事業を展開しています。

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社について

ペルノ・リカール・ジャパンは、ペルノ・リカール・アジア S.A.S.の100%子会社として、1990年に設立されました。以来、国内の酒類販売店、及び免税市場において、グループ商品を中心とした酒類の販売を展開、国内市場および免税市場でのアルコール飲料販売においてめざましい発展を遂げてきました。設立から32年を経た現在、ペルノ・リカール・ジャパンは、スピリッツ&ワイン分野において傑出したポートフォリオを保有し、国内のリーディングカンパニーとして発展を続けています。

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/>

報道関係者様からのお問合せ先

PR代理: 榊山PR&プランニング 担当 / 豊島 美樹 miki@sugiyama-pr.co.jp
東京都港区北青山3-10-2 オフィス青山2F TEL. 03-5468-7791 FAX. 03-5468-7792