

京都産クラフトジン「季の美」のポップアップバー「季の美ルーム」に 夏季限定カクテルと世界的パティシエ考案のスイーツが登場

JWマリオット・ホテル東京にて、2026年7月1日(水)～8月31日(月)の期間、
夏のシーズナルカクテルと、芳醇なチョコレートスイーツのペアリングを提供します。



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:ブルーノ カルヴァオ)が展開する京都産ジャパニーズクラフトジン「季の美」では、「JWマリオット・ホテル東京」30階のポップアップバー「季の美ルーム」にて、夏らしいボタニカルが香るシーズナルカクテルと、世界的トップパティシエ 野島茂氏によるオリジナルチョコレートスイーツを、2026年7月1日(水)～8月31日(月)の期間限定で提供します。

期間中は、フラッグシップ商品「季の美 京都ドライジン」をはじめ、「季のTOU 京都オールドトムジンスタイル」「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」を使ったシーズナルカクテル3種類をラインナップ。夏が旬の赤紫蘇や、ココナッツミルク、スパイシーなジンジャーなどを使った夏らしいカクテルが登場します。

また、「JWマリオット・ホテル東京」エグゼクティブペストリーシェフ 野島氏が季の美の世界観に着想を得て考案したチョコレートスイーツ3種類をご提案します。芳醇なチョコレートのフレーバーに、サブレやナッツの食感、フルーツの甘みが重なるスイーツとカクテルとのペアリングをお愉しみいただけます。(※カクテルとスイーツは「季の美ルーム」の他、「JWマリオット・ホテル東京」内の「JWバー」と「JWラウンジ」でも提供します。)

「季の美ルーム」は、京都にある季の美のブランドホーム「季の美ハウス」の世界観を東京に再現したポップアップバーです。高輪ゲートウェイ駅直結の「JWマリオット・ホテル東京」30階に位置する隠れ家的バー「4-0-3」にて、2026年10月下旬まで展開しています。「季の美 京都ドライジン」をはじめ、「季の美」のその他ラインナップを使用した数種類のシーズナルカクテルは、2ヶ月ごとにメニューを変えて登場し、季節の移り変わりをカクテルでお愉しみいただく趣向です。

ぜひこの機会に、夏ならではの清涼感のあるカクテルと、特別なスイーツのペアリングをお愉しみください。

「季の美ルーム」7月・8月提供メニュー



7月・8月の「季の美ルーム」では、夏季限定カクテルと、季の美の世界観に着想を得たスイーツを提供します。夏季限定のシーズナルカクテル3種類と、「JWマリオット・ホテル東京」エグゼクティブペストリーシェフ 野島茂氏が季の美の世界観に着想を得て考案したスイーツ3種類をご用意。夏限定のカクテル×スイーツのペアリングをぜひお楽しみください。

(※カクテルおよびスイーツは「季の美ルーム」のほか、「JWマリオット・ホテル東京」内の「JWバー」と「JWラウンジ」でも提供予定、スイーツ単品でもご注文いただけます。)

【期間】 2026年7月1日(水)～8月31日(月)まで

【時間】 17:00 – 23:00 (L.O. 22:30)

【場所】 JWマリオット・ホテル東京 30階 ポップアップバー「季の美ルーム」

東京都港区高輪2-21-2 JWマリオット・ホテル東京 30階「4-0-3」(JR 高輪ゲートウェイ駅直結)
TEL: 03-3434-7070 (ホテル代表)

【価格】 カクテル 各1杯 3,000円

カクテルとチョコレートスイーツのペアリングセット 各4,300円

チョコレートスイーツ 各1,500円

チョコレートスイーツ3種セット 2,100円 (3種1ピースずつ)

※いずれも税・サービス料込

【ご予約】 お席のご予約はこちらのサイトにて承ります

<https://www.tablecheck.com/ja/jw-marriott-hotel-tokyo-bar/reserve>

「季の美ルーム」7月・8月のシーズナルカクテル

夏ならではのボタニカルの赤紫蘇やスパイシーなジンジャーなど、爽やかな味や香りが涼を呼ぶカクテルを3種類提供します。各カクテルには、フルーツやナッツ、サブレを組み合わせたチョコレートスイーツとのペアリングをご提案。カクテルの余韻と共に、芳醇な甘みやなめらかな口溶け、心地よい食感のコントラストをお楽しみください。



① She thought she saw paradise

季の美のフラッグシップ商品「季の美 京都ドライジン」を使い、クラシックカクテル「Paradise」をベースに、アプリコットとオレンジに赤紫蘇を合わせた一杯。赤紫蘇のほのかな渋みを華やかな香りのダーズリンティーと重ねることで、まるでフルーツティーのような爽やかで軽やかな味わいに仕上げました。

【ペアリングスイーツ】

ビターチョコレートタルト

華やかな香り特徴のジャルダンブルーの紅茶とビターチョコレートで作った生チョコレート。チョコレートサブレが食感のアクセントに。



② Natsugasumi ～夏霞～

「季のTOU 京都オールドトムジンスタイル」が持つ黒糖のコクのある甘みを、ヤマブシタケというキノコのうま味と生姜の爽やかな香りで引き立てたジンスリングのアレンジ。甘み、うま味、そして穏やかなスパイス感が重なり合う、涼やかな味わいです。夏の空気にふわりと漂う霞のように、やさしく広がる余韻をお楽しみください。

【ペアリングスイーツ】

ミルクチョコレートとカラメルタルト

くちどけの良いミルクチョコレートのクリームとサクサク食感のチョコレートサブレに、キャラメルクリームと塩を重ね、甘みと塩味の調和をお楽しみいただけます。



③ Tokyo Modern 東京モダン

“喜劇王”として知られるチャーリー・チャップリンに着想を得た、和洋折衷のツイストカクテルです。「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」の心地よい酸味と旨味をベースに、わさびをアクセントに、映画のお供として愛されるキャラメルポップコーンとコーラを使用。甘酸っぱい味わいをベースに、わさびの辛味とキャラメルポップコーンの個性的な甘味が重なり合い、複雑でありながら遊び心を感じさせる一杯に仕上げています。

【ペアリングスイーツ】

ストーンフルーツチョコレート

ドライアプリコットとドライプラムをミルクチョコレートでコーティング。それぞれにピスタチオとアーモンドを合わせました。

「JWマリオット・ホテル東京」エグゼクティブペストリーシェフ 野島 茂 氏

1990年よりペストリーシェフとしてのキャリアをスタート。以来、国内外のラグジュアリーホテルにおいて30年以上にわたり、スイーツの創造とチームの育成に尽力してきた。クラシックとモダンを融合させた繊細な技術と、季節感あふれる素材の表現を得意とし、複数のホテルでペストリー部門の立ち上げや監修を担当。総料理長としても活躍し、ホテル料飲施設全体のクオリティ向上にも大きく貢献してきた。洋菓子の世界大会「クープ デュ モンド デュ パティスリー」では日本代表として出場し、世界での評価も獲得。2003年には総合準優勝を果たすなど、その実力は国内外で広く認められている。2024年よりJWマリオット・ホテル東京にてエグゼクティブペストリーシェフを務める。芸術性とホスピタリティの融合を目指し、唯一無二のスイーツ体験をゲストへ提供している。



■「季の美ルーム」について

「季の美ルーム」は、京都市内にあるブランドホーム「季の美ハウス」の世界観を体験できるポップアップバーです。2026年5月13日(水)～10月下旬までの期間、「JWマリオット・ホテル東京」30階の「4-0-3」にて展開しています。季の美のロゴを配した格子や暖簾が彩るエントランス、ポップアップバーに設置された枯山水仕様のボトルディスプレイ台など、季の美の世界観が溢れる空間です。京都らしいボタニカルの味わいや季節感を活かした「季の美 京都ドライジン」「季のTEA 京都ドライジン」「季の美 勢 京都ドライジン」などを使った特別なカクテル数種類を、2ヶ月ごとに内容を変えて提供。春、夏、秋の季節の移ろい感じられるカクテルを時季ごとにお楽しみいただけます。



■「季の美ハウス」について

「季の美ハウス」は、木材商の歴史ある建物の土壁や梁、石畳をそのまま生かし、季の美の世界観を表現したブランドホームです。築100年以上の町家を改装し、もともとあった梁や土壁はできる限り生かすことを心掛けて造られた趣深い空間です。内装には京都に工房を構える「森の工房 in wood」の樺の手作り家具、西陣織で知られる「細尾」のテキスタイルを採用。壁紙には江戸時代から続く唐紙屋を継承する雲母唐紙(KIRA KARACHO)の唐紙を使用しています。店内は、グッズや店舗限定商品を販売する『お店の間』、ジンの歴史や種類、「季の美」の原料や製造工程などがご覧いただける『展示の間』、完全予約制で「テイスティングセミナー」を開催する『混和の間』など、それぞれの「間」に「季の美」イズムを散りばめています。



<https://www.kinobigin.com/ja-jp/the-house-of-ki-no-bi/>

京都蒸溜所および季の美 京都ドライジンについて

■ 京都蒸溜所について

歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受けたジン蒸溜所「京都蒸溜所」は2014年に設立され、2016年にフラッグシップ商品「季の美 京都ドライジン」を発売しました。京都蒸溜所は、IWSC2018、IWSC2021の二度にわたりで「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。なお「京都蒸溜所」は、2025年10月に京都府亀岡市に新設されました。

■ 季の美 京都ドライジンについて

「季の美 京都ドライジン」は、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取り入れ、徹底的にこだわり抜いた素材を使用しています。京都産の柚子、玉露、山椒など11種類のボタニカルを6つのエレメント(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。割水には、伏見の伏流水を使用しています。素材や製法のみならず、「最高級」のジンを造るために英国と日本の垣根を超えた哲学と技術を採用してつくられています。

【「季の美 京都ドライジン」6つのエレメント】

季の美で使用する11種類のボタニカルは、味わいと香り別に6つのエレメント(ベース(礎)、シトラス(柑)、ハーバル(凜)、スパイス(辛)、ティー(茶)、フルーティ&フローラル(芳))に分類し、個別に蒸溜して、伏見の伏流水でブレンドしています。

「季の美」製品情報



季の美 京都ドライジン

オープン価格[度数:45度、容量:700ml]

京都と英国の伝統を融合させた世界に誇る京都生まれのドライジン。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。

[テイastingノート]

京都の山々の神聖な空気のような透明感。

瑞々しい柚子のアロマ、そして山椒が竹林に漂う霧のように降り注ぎます。ジュニパーが和のフレーバーにうまく溶け込み、フィニッシュにかけてジンジャーのスパイスが顔を出します。



季のTEA 京都ドライジン

オープン価格[度数:45度、容量:700ml]

京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀井七茗園」とのコラボレーションで生まれました。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。

[テイastingノート]

茶室を思わせる甘くデリケートな緑茶の香りが立ち上がり、口に含むとホワイトチョコレートの滑らかな甘さとシトラスの爽やかな香りが広がります。その後、お茶の柔らかなテクスチャに加え、ジュニパーの存在感がボディをしっかりと形成し、フィニッシュは再び温かく甘いお茶の香りがゆっくりと長く伸びていきます。



季の美 勢 京都ドライジン

オープン価格[度数:54度、容量:700ml]

伝統的な英国のネイビーストレングスの度数に合わせてブレンド比率を調整し、ボタニカルそれぞれの特徴を最大限に引き出しました。ハイレーフな度数がもたらす味わいの厚みと力強さはカクテルに用いてもしっかりとその存在感を示すことができます。

[テイastingノート]

54%のアルコールのキックに加え、季の美しい柔らかな口当たりとハーモニーは健在で、季の美のすべての要素を一回りずつ大きく引き上げたような味わい。カクテルに用いてもしっかりとその存在を示し、他の素材に負けないコシの強さは「季の美 京都ドライジン」とは一味違ったおいしさと満足感が得られます。



季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール

オープン価格[度数:29.5度、容量:700ml]

「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た限定品です。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。

[テイastingノート]

ハスカップならではのチャーマングな酸味、梅由来の旨味がジンと調和した味わいは、ストレートやロックはもちろん、「ハスカップソーダ」や「ヴェリィ・ベリー・ハスカップ」などのカクテルのベースとしてもお楽しみいただける、赤く映えた鮮やかな色合い。旨味とチャーマングな味わいが愉しめるリキュールです。



季のTOU 京都オールドトムジンスタイル

オープン価格[度数:47度、容量:700ml]

「季の美 京都ドライジン」と同じ11種のボタニカルに、与那国島の黒糖を加えてつくった限定品です。まだ蒸溜技術が発達する以前の時代、やや荒々しい飲み口のスピリッツに砂糖などの味を加えることで飲みやすくしたのが「オールドトム」スタイルのジンの起源と言われています。

[テイastingノート]

黒糖のミネラルな味わいがジュニパーの松のような甘さ、玉露、山椒と調和し複雑で濃厚な味わいを表します。デーツとジュニパーの味わいの後にキャラメリゼした生姜が感じられ、柚子のジャムの味わいが長い余韻を残します。

【4-0-3(フォー・オー・スリー)】

インターネットのエラーコード「403」にちなんで名付けられた、館内30階の隠れ家的バー「4-0-3」。酒造メーカーやワイナリーとのコラボレーションによる、唯一無二の体験を展開。壁面には、日本最古の漫画として知られる国宝「鳥獣戯画」をモチーフにしたアートを大胆に配し、原作には登場しない大人の遊び心を感じさせる演出が施されています。

【JWマリオット・ホテル東京】

2025年10月、TAKANAWA GATEWAY CITYの高層階に誕生した、マリオット・インターナショナルの最高級ブランド「JWマリオット」の首都圏初となるホテル。高輪ゲートウェイ駅に直結し、羽田空港から車で約20分、品川駅へも徒歩圏内という優れたアクセスを誇ります。禅の美意識に着想を得た200室の客室と多彩なレストラン、スパを備え、“今この瞬間”を豊かに味わうマインドフルな滞在をご提供します。

www.jwmarriotthoteltokyo.com

ペルノ・リカールについて

ペルノ・リカールは、伝統的な職人の技、最新鋭のブランド構築とグローバルな販売技術を兼ね備えた、スピリッツおよびワイン産業における世界の代表的リーダー企業です。プレミアムブランドからラグジュアリーブランドに亘る当グループの著名な商品群には、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)などがあります。当グループのミッションは、保有ブランドの長期的発展を確保することにあります。当該目標実現に向け、人と環境に最大限配慮しつつ、世界中の当グループ社員をコンヴィヴィアリティという明確な目標とインクルーシブな文化のアンバサダーと位置づけています。ペルノ・リカールの2024年度の連結売上高は115億9,800万ユーロでした。

ペルノ・リカールは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。

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1990年に設立以来、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36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。

本件に関するお問い合わせ先

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社

[TEL.] 03-5802-2756

[WEBサイト] <https://www.kinobigin.com/ja-jp/>

[季の美 公式Instagram] @kinobi.official <https://www.instagram.com/kinobi.official/>