

2020



BAR

MATSU

富山ガラス×バー松

「〈富山アイコニック〉をイメージした 3種類のカクテル・テイastingノート」

富山ガラス2020「〈富山アイコニック〉の誕生と輝くボンボニエール展」
(2月19日(水)～3月3日(火)、日本橋三越本店 本館5階 スペース#5)の
開催に際して、バー松(日本橋浅田)では、チーフバーテンダー富士原 希が
〈富山アイコニック〉のグラスを使って、富山をテーマにした
3種類のオリジナル・カクテルを考案、期間限定で展開いたします。



立山香る ハトムギジュレップ

このカクテルは、立山の森の中にあるようなイメージで作りました。
クロモジの香るジンをベースに、
ハトムギ茶とミントでリラックスできる
「香り」を大切にしています。
クロモジは立山山麓に自生することで知られ、
ハトムギもまた富山で多く作られています。
山の雰囲気をお楽しみください。



冬柚子香る イベール

柚子も富山を代表する食材のひとつです。
そして冬の富山は、
寒さの中にも凛とした空気が魅力です。
柚子のリキュールにミルクを加え、
グレンデンシロップ(ザクロ)で
色と味わいのアクセントをつけて、
隠し味でホッとさせる飲み口に仕上げました。
グラスを手にするるとほんのりと香り立ちます。

カクテルの価格は、いずれも¥1,600(税・サ・別)



富山ウイスキーの スモーキーハニー

国産ウイスキーが海外からも注目を集め、
富山のウイスキーも話題となっています。
なかでもスモーキーさが魅力の
富山ウイスキーをベースに、
自然の恵みでもある蜂蜜、カリンを使った
カクテルを作りました。
スモーキーな香りにやさしい甘みが加わり、
春を待ちわびる時間を想起させてくれます。

バー松
チーフバーテンダー

富士原 希

バーテンダーとして
富山をはじめ各地で
研鑽を積み、
2018年より、バー松の
チーフバーテンダー
に就任。



バー松 (日本橋浅田)

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町3丁目4番4号 三井ガーデンホテル日本橋プレミア9階(OVOL日本橋ビル9階)
電話03-5542-1700(代) 月～土曜、祝前日/17時～24時30分(L.O.24時) 日曜、祝日/17時～24時(L.O.23時30分)

店内のカウンター席、ソファ席と合わせて、テラス席もご用意しています。いずれも禁煙です。

※テーブルチャージはいただいております。※価格はすべて消費税・サービス料別です。

【日本橋浅田】<https://www.asadayaihei.co.jp/nihonbashi/> 【バー松】<https://www.asadayaihei.co.jp/bar-matsu/>

会社名: 浅田屋伊兵衛商店株式会社 代表者名: 浅田 松太 <https://www.asadayaihei.co.jp/>