

暑い季節に最適！清涼感たっぷりのカクテルで涼む夏のひととき

「風薫るモヒートセレクション 2017」

ミントやフルーツ、スパイスで仕上げる、7月のオリジナルカクテル

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、7月のオリジナルカクテルとして「風薫るモヒートセレクション 2017」を販売いたします。フレーバーは「ブリリアント モヒート」「スパイスド モヒート」「モヒート エスタ ノーチェ」の3種類 各2,257円で販売いたします。提供期間は、2017年7月1日（土）～7月31日（月）です。



（写真左より、ブリリアント モヒート、スパイスド モヒート、モヒート エスタ ノーチェ）

詳細はこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2489>

※写真はイメージです。

7月のオリジナルカクテルは、昨年初めて販売しご好評をいただきました、夏にぴったりの見た目も涼しげな「モヒートセレクション」をご提案いたします。モヒートの発祥は、年間を通して平均気温が25度である熱帯地域、キューバ共和国のハバナということもあり、涼しく過ごすために適したドリンクとも言われております。今回「ベロビスト」では、バーテンダーが「ホテルのバーで“涼”を感じていただきたい」という想いを込め、フルーツやスパイスをアクセントに加えた3種類のオリジナルカクテル「ブリリアント モヒート」、「スパイスド モヒート」、「モヒート エスタ ノーチェ」をご用意いたしました。ベースとなるラムは、コウモリのマーク「バット・デバイス」をロゴマークに持ち、世界中でさまざまなカクテルにも使われているスピリッツである「バカルディ」。それぞれのラムのフレーバーに合わせて素材をセレクトし、組み合わせました。ベロビストのモヒートは、半分くらい飲み進めたところで、ライムやミントをマドラーで潰しながら飲み進めているお客さまが多いことから、“遊びの余白”をグラスに閉じ込めた、オリジナルレシピで作成しております。ミントは叩いて香りを引き出し、ライムは潰しやすいように芯を取り3割ほど残すイメージで搾り、クラッシュアイスが多めに入れます。仕上げにソーダをフロートすることで、ソーダフロートとしても美味しく、混ぜ合わせても美味しくお召し上がりいただけます。お好きな飲み方で夏の涼やかなひとときをお楽しみください。

風薫るモヒートセレクション 2017

- 企画名称：「風薫るモヒートセレクション 2017」
- 期間：2017年7月1日（土）～7月31日（月）
- 場所：タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 時間：平日 16:00～25:00（24:00 L.O.）／土日祝 13:30～25:00（24:00 L.O.）
- 金額：1杯 2,257円（サービス料、消費税込）
- 内容：モヒート3種（ブリリアント モヒート／スパイスド モヒート／モヒート エスタ ノーチェ）
- 備考：19:00以降は1名様1,306円のテーブルチャージをいただいております。
- お問い合わせ：03-3476-3398（ベロビスト直通）

URL <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報／西澤、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769（広報直通）

E-mail: 取材窓口 上野 y.ueno@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指してまいります。

「風薫るモヒートセレクション 2017」商品概要



【ブリリアント モヒート】 2,257 円

ミント+甘夏+バカルディ リモン

柑橘に爽やかなシトラスフレーバラム『バカルディ リモン』を組み合わせ、柑橘のピールが香る軽やかなカクテルです。



【モヒート エスタ ノーチェ】 2,257 円

ミント+ライム+バカルディ 8

プレミアムダークラム『バカルディ 8』でコクと深みのある一杯に仕上げました。今夜は贅沢なプレミアムモヒートをお楽しみください。



【スパイスド モヒート】 2,257 円

ホワイトラム+ミント+ライム (スライス) +シナモン+バカルディ オークハート

ホワイトラムにスライスしたライム、ミント、シナモンの香りをグラスに閉じ込め、芳醇なスパイスラム『バカルディ オークハート』をフロート。スパイスの風味を感じる香り高いモヒートです。

【タワーズバー「ベロビスト」】 40F

お問い合わせ 03-3476-3398 (直通) 03-3476-3000 (代表)

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土・日・祝日 13:30~25:00 (24:00 L.O.) 席数 95 席 定休日 無休

「ベロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までのドラマティックな景色に包まれて、大人だけの上質な時間をお過ごしいただけるバーです。充実したワインのラインアップに加え、世界の美酒、カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめのワインをパイザグラスでも提供しております。季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。世界大会出場の実力派バーテンダーもおり、さまざまなお酒の楽しみ方のご提案をいたします。

