

2019年4月5日

**新感覚の宮古島産南国フルーツを用いた新作カクテルが登場！**  
**ベロビスト「宮古島フルーツカクテル」**  
**一足先に常夏気分を楽しむオリジナルカクテル 2種 4月20日(土)より販売開始！**

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、宮古島産フルーツを用いた2019年新作のオリジナルカクテル「アテモヤフィズ」と「宮古島メロンマティーニ」の2種類を1杯1,950円(2,316円)販売いたします。提供期間は、2019年4月20日（土）～5月31日（金）です。



公式ホームページはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/45993/index.html>

写真左より：アテモヤフィズ、宮古島メロンマティーニ

※写真はイメージです。

「ベロビスト」では、季節ごとに旬の素材を用いたオリジナルカクテルを考案しご好評をいただいています。今回の新作「アテモヤフィズ」「宮古島メロンマティーニ」は、沖縄県宮古島産のフルーツを用いたオリジナルカクテル。「アテモヤフィズ」は日本ではまだ珍しい、ライチや洋梨など様々なフルーツの香りを感じる新感覚のフルーツ“アテモヤ”とシークワサーを合わせた南国を感じるカクテルで、「宮古島メロンマティーニ」は温暖な気候で育った香り高くジューシーな“宮古島産クインシーメロン”を用いてカモミール、グレープフルーツと合わせた爽快なカクテルです。宮古島の鮮やかで雄大な自然を連想させる、爽やかな味わいのカクテルとともに、季節の恵みをご堪能ください。

**「宮古島フルーツカクテル」販売概要**

- 名称 宮古島フルーツカクテル
- 場所 タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 料金 「アテモヤフィズ」 1杯1,950円(2,316円)  
「宮古島メロンマティーニ」 1杯1,950円(2,316円)
- 期間 2019年4月20日（土）～5月31日（金）
- 時間 平日 16：00～25：00（24：00L.O.）  
土・日・祝 13：30～25：00（24：00L.O.）
- お問い合わせ TEL. 03-3476-3398（直通）タワーズバー「ベロビスト」（40F）  
URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/45993/index.html>

※写真はイメージです。

※表示の料金は本体価格とし、カッコ()内はサービス料10%および消費税8%が含まれた総額となります。

※19:00以降は1名さま1,400円(1,512円)のテーブルチャージをいただいております。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

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

取材窓口 猪鼻 E-mail: [m.inohana@tokyuhotels.co.jp](mailto:m.inohana@tokyuhotels.co.jp) URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

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いきます。

## 「宮古島フルーツカクテル」商品詳細

### 【アテモヤフィズ】 1杯 1,950円(2,316円)

日本ではまだ珍しい“アテモヤ”を用いたカクテル。アテモヤは「チェリモヤ※1」「バンレイシ※2」を交配したフルーツで、ライチや洋梨などの香りが入り混じった新感覚のテイストをお楽しみいただけます。このアテモヤをラム酒にインフューズ※3し、シークワサージュースを合わせカーボネイトシェイカー※4でフィズスタイルに仕上げました。アテモヤ特有のとろけるような甘さと、シークワサーの爽快な酸味が相まった常夏気分を味わえるカクテル。



### 【宮古島メロンマティーニ】 1杯 1,950円(2,316円)

“宮古島産クインシーメロン”は温暖な気候で育った香り高くジューシーなメロンです。このメロンを、カモミールをインフューズしたグレイグースシトロンウォッカ、グレープフルーツビター※5と混ぜ合わせカクテルに仕上げました。柑橘系の爽やかな香りにメロンのほのかな甘さが溶け合って心地よい時間を味わえるカクテルです。



※1…世界三大美果にも数えられる、甘味が特徴の南国フルーツ。

※2…英語圏では“シュガー・アップル”と呼ばれる、甘味と軽い酸味が特徴の南国フルーツ。

※3…アルコールに果実やハーブなどを漬け込むこと。

※4…カクテルに炭酸を添加し、弱発泡性のカクテルを作れる特殊なシェーカー。

※5…植物の皮などをアルコールに漬けて成分を浸出させた、苦みと芳香をもつリキュール。  
カクテルの香味づけなどに用いる。

### 【タワーズバー「ベロビスト」】40F

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

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/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 118席 定休日 無休 全席禁煙

「ベロビスト」とはスペイン語で「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。2018年9月19日(水)「美食・美酒・音楽」をテーマに新たに生まれ変わり、賑やかに過ごしいただくバーエリア大切な方との時間を過ごす特別席、ゆったりとしたソファに身をゆだねるVIPエリア、音楽を身近に感じていただけるエンタテインメントスペースそして二次会などにもご利用いただけるプライベートルームなどシーンごとに多彩な席を用意しております。

渋谷のスクランブル交差点の如く、ベロビストを拠点に様々な出会いが生まれ、心に残る体験が叶うような空間を創出いたしました。お飲み物も今話題のジャパニーズウイスキーや世界レベルのバーテンダーが彩るカクテルをはじめ、これまで愛されてきたワインのラインアップも引き続き取り揃えております。季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。音楽イベントの定期的な開催の他、お酒の楽しみ方のご提案をするプランなどを発信してまいります。

