

2022年6月7日

コレクター待望の「季の美 エ디션 G exclusively blended for LUXURY CARD」使用 「季の美 京都ドライジン オリジナルカクテルセレクション」 2022年6月7日(火)~7月31日(日)

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）のタワーズバー「ベロビスト」(40F)では、国際品評会で最高賞の受賞歴を持つジン専門「京都蒸溜所」、米国発祥の新富裕層向けクレジットカード「ラグジュアリーカード」、フランス シャンパーニュの老舗メゾン「Henri Giraud（アンリ・ジロー）」の3社がコラボレーションし誕生した、生産数限定の希少なジン「季の美 エ디션 G exclusively blended for LUXURY CARD」を含む、「季の美 京都ドライジン オリジナルカクテルセレクション」を開催いたします。期間は2022年6月7日（火）～7月31日（日）となります。



詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/index.html>

京都に創立され、過去に2度、英国の酒類品評会「IWSC」において最高賞を受賞しているジン専門「京都蒸溜所」と、2008年に米国で創業し、ミレニアル世代の新富裕層を中心に会員数が急増している金属製クレジットカード「ラグジュアリーカード」が共に5周年を迎えたことを記念して、「ラグジュアリーカード」のために特別にブレンドした「季の美 エ디션 G exclusively blended for LUXURY CARD」（※以下「季の美 エ디션 G exclusively blended for L.C.」）。フランスで1625年に創業し「幻のシャンパーニュ」とも呼ばれる老舗メゾン「アンリ・ジロー」から輸送したシャンパーニュ樽に、京都蒸溜所のフラッグシップ商品「季の美 京都ドライジン」を詰めてボトルングしたカスクエイジドジンで、2022年春にラグジュアリーカードオリジナルラベルとBOXで登場。同カード会員限定で先行販売されました。2019年に「季の美 エ디션 G」を限定発売した際は即完売し、再販を熱望するファンやコレクターの声をを受けて再度製造されたこの入手困難な希少ジンをどなたでもお楽しみいただける「オリジナルカクテルセレクション」を、このたびタワーズバー「ベロビスト」にて期間限定でご用意いたします。東京都内では初の「季の美 エ디션 G exclusively blended for L.C.」カクテルプロモーション企画となります。

本来は上記カード会員など、ごく限られた場にしか提供されない「季の美 エ디션 G exclusively blended for L.C.」。こちらを使用する特別な機会オリジナルカクテルを手掛けるのは、バーテンダーコンペティションで優勝経験を持ち、シェフソムリエでもあるヘッドバーテンダー吉田 茂樹率いる気鋭のバーテンダーたちです。

今回特別に用意したオリジナルカクテルは、「季の美 エ디션 G exclusively blended for L.C.」を含む希少ジンを使用した3種。いずれもジン本来の味わいを生かしつつ、それぞれに違ったテーマや個性を持たせることで、多種多様なジンの魅力、奥深さを感じることができる自慢のラインナップとなっています。

初夏の一夜、地上40階からの煌めくパノラマと、多才なバーテンダーたちが手掛けるオリジナルカクテルを、ぜひご堪能ください。

【「季の美 京都ドライジン オリジナルカクテルセレクション」概要】

- ・期間：2022年6月7日（火）～7月31日（日）
- ・時間：月曜～木曜 16:00～23:00 (22:00 L.O.)
金曜・祝前日 16:00～24:00 (23:00 L.O.)
土曜 13:30～24:00 (23:00 L.O.)
日曜・祝日 13:30～23:00 (22:00 L.O.)
- ・場所：タワーズバー「ベロビスト」(40F)
- ・内容：下記のオリジナルカクテルをご用意
 - ① 季の奏～KINO SOU～ 2,600円
 - ② 季の麗～KINO REI～ 2,300円
 - ③ 季の涼～KINO RYOU～ 2,300円
- ・「ラグジュアリーカード」会員特典：「季の奏～KINO SOU～」ご注文の方には下記特典をご用意
 - ブラックダイヤモンド&ゴールド会員・「京都蒸溜所」限定リリース品「季の美 京都ドライジン 22nd Edition –増女（ぞうおんな）」のストレートまたはオンザロック（2,850円相当）をワングラスサービス
 - ブラック&チタン会員・「季の美 京都ドライジン」のジントニック(2,050円相当)をワングラスサービス

※表示の料金にはサービス料 13%および消費税 10%が含まれております。
※政府および東京都からの要請により、営業時間が変更となる可能性がございます。
最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。
※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。
※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
※写真はすべてイメージです。



◆お問い合わせ：

Tel. 03-3476-3398 (「ベロビスト」直通 16:00～23:00 <金・祝前日 16:00～24:00、土曜 13:30～24:00、日曜・祝日 13:30～23:00>)

URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/list/index.html>

◎ 本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 斎藤 詩子
TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)
E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp

【カクテル3種詳細】

<季の奏～KINO SOU～> glass 2,600円

果実とバニラのアロマが漂う、ポタニカルで上品なテイストの「季の美 エディション G exclusively blended for L.C.」をベースに、レモンバーム、レモンオレオサッカラム、柚子 SAKE リキュールなどを合わせ、アクセントとして木の芽、柚子ビターを加えてシャンパンで満たしたジュレップスタイルのカクテル。
プレミアムジンの熟成感のある深い味わいを最大限に引き出した一杯。



<季の麗～KINO REI～> glass 2,300円

着物で着飾った自分の髪から「かざし」を外して素の自分に帰り、リラックスしながらほっと一息つく様をイメージしたカクテル。
「季の美 京都ドライジン」をベースに、ライム、コリアンダー ビターズ、自家製の赤紫蘇シロップを合わせ香り高い味わいに仕上げました。
アクセントとしてグラスの縁に赤紫蘇パウダーを付け、小梅を付けたピックをかざしに見立てて飾りました。



<夏の涼〜KINO RYOU〜> glass 2,300円

与那国島の黒糖を加えた「夏のTOU 京都オールドトムジン」をベースに、自家製の甘夏シロップ、すだちを合わせ、初夏を感じさせる爽やかなフローズンスタイルに仕上げました。柑橘と相性の良い生姜、山椒をアクセントに加えることでスパイシーな余韻を表現しています。



【ラグジュアリーカード】概要】

ラグジュアリーカードは、2008年に米国で創業。日本では2016年から発行している金属製クレジットカード。Black Diamond、Gold Card、Black Card、Titanium Cardの4種類を発行し、最上位で完全招待制のBlack Diamondには天然ダイヤモンドがあしらわれ、Gold Cardは24金コーティングが施されています。2022年2月からは日本限定色のローズゴールドカラーも発行開始。Master Card最上位のブランドとして日本で初めて「World Elite Mastercard (R)」を採用し、サービスを展開しています。時勢に合った優待をスピーディーに提供している結果、日本参入以来会員数は右肩上がりです。コロナ禍においても利用額が過去最高額を更新するなど、多くのミレニアル世代の新富裕層に支持され、もっとも勢いがあるプレミアムカードブランドとも言われています。

公式ウェブサイト：<https://www.luxurycard.co.jp/>



【「京都蒸溜所」概要】

歴史ある京都のクラフトマンシップに感銘を受け京都に創立したジン専門の蒸溜所です。数世紀にわたり最高級の日本酒を生み出し続けている伏見の名水や、柚子、山椒、宇治の玉露など地元で栽培される数々の原料を使用しています。2015年に京都で初となるスピリッツ製造の免許を取得し、2016年にフラッグシップ商品「夏の美 京都ドライジン」を発売しました。京都蒸溜所は2018年、2021年に英国の酒類品評会「IWSC」において最高賞のトロフィーを2度受賞しています。2020年にはペルニカル社と資本提携しました。

公式ウェブサイト：<https://kyotodistillery.jp/>



【「アンリ・ジロー (Henri Giraud)」概要】

1625年シャンパーニュ地方のアイ村に創業。アイ村に所有しているブドウ畑はすべて特級（グラン・クリュ）に認定されており、その高品質のブドウで造る繊細でエレガントな味わいはプレステージ級のシャンパーニュとして世界中で支持されています。

【「タワーズバー「ベロビスト」(40F) 概要】

地上150m、ホテル最上階から眺める、美しく移ろいゆく街の表情。黄昏行く薄暮から夜にかけて、新宿副都心、東京タワーや遠くには富士山まで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ます。世界を代表するバーテンダーによるカクテル、ジャパニーズウイスキーをはじめ世界の銘酒と、季節ごとに織りなす旬の料理とともに、贅沢なひとときを心ゆくまでお楽しみください。

お問い合わせ：03-3476-3398（直通）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/index.html>



【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>