



2022年4月27日

ホテルオークラ京都



## 6月7日の創立記念日に合わせ提供 お茶香る“常盤色”のカクテル

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 ㈱京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、6月7日のホテル創立記念日に合わせ、バー「チッペンデール」にて創業当時の名前にちなんだ緑色のカクテルを2022年4月29日(金・祝)より提供いたします。

1月にホテル名の変更を実施した本年は、ホテルにとって新たな歴史を紡ぐ特別な1年にあたります。長い歴史への感謝の気持ちを込め、カクテルの色は創業(1888年)当時のホテル名「常盤」にちなみ、「常盤色」の緑をイメージいたしました。新緑の季節にふさわしい、お茶の風味をきかせたカクテルをお楽しみいただけます。

### ◆カクテル概要

シャンパンベースのカクテル。パッションフルーツのリキュールと、抹茶のリキュールを合わせ、フルーティーな中にお茶の香りが広がる爽やかな飲み口に仕上げています。

【名称】エバー・ブルーム

【提供店舗】ホテルオークラ京都 2階 バー「チッペンデール」

【価格】2,178円(消費税・サービス料込)

\*カバーチャージ1名様330円(消費税込)

【提供期間】2022年4月29日(金・祝)～6月30日(木) \*水曜休業



(参考)ホテルの創立記念日と「創立祭」

ホテルオークラ京都では、株式会社京都ホテルが設立された日(1927年6月7日)にちなみ、6月7日を創立記念日としております。本年は「創立祭」として5月6日(金)～6月30日(木)をメイン期間として、館内3店舗にて特別メニューを提供いたします。

<実施店舗>

- ・鉄板焼「ときわ」
- ・カフェ「レックコート」
- ・バー「チッペンデール」



<写真>

[左]「レックコート」では昭和レトロな「プリン ア・ラ・モード」が登場。  
[右]「ときわ」では黒毛和牛「信州プレミアム」がメインのコースを提供。

\*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / [m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)