

BAR/S

「BAR S(バー エス)」2022年7月 『福岡フェア～オリジナルカクテル～』を展開♪

資生堂パーラーが運営する「BAR S(バー エス)」では、2022年7月1日(金)から7月30日(土)まで『福岡フェア～オリジナルカクテル～』と題し、チーフバーテンダーの三谷がフェアに合わせオリジナルカクテルを4種類ご用意いたします。福岡県朝倉市の老舗蔵元“株式会社篠崎”のクラフトジン“Jin40”を使ったジンリッキーを始め、福岡県大川市で酢づくり300年を誇る“株式会社庄分酢”の様々なビネガーを使ったノンアルコールカクテルもご提供します。その他にも7月より「シャンパーニュ フリーフロー」を展開。様々なシーンでの素敵なひとときを銀座のBAR Sでお過ごしください。



『福岡フェア～オリジナルカクテル～』 期間:2022年7月1日(金)～7月30日(土)

写真左より

❖ 『ビア オレンジ サワー』1,500円(税込)

オレンジの甘さとアップルビネガーの酸味をノンアルコールビールで大人のサワーに仕上げました。*ノンアルコール

❖ 『ストロベリービネガーと紫蘇のモヒート』1,500円(税込)

ストロベリーとビネガーの甘酸っぱさを紫蘇の香りでモヒートにしました。*ノンアルコール

❖ 『グレープ ビネガー ブリーズ』1,500円(税込)

グレープフルーツの柑橘と葡萄ビネガーの酸味のコントラストをお楽しみください。*ノンアルコール

❖ 『アサクラ ジンリッキー』1,600円(税込)

香りのベースにレモングラスを使っている福岡発のクラフトジン“Jin40”と自家製レモングラスシロップ、ソーダでジンリッキーに仕上げました。



※ノンアルコールカクテルに使用している
フルーツビネガーは創業300年を誇る
福岡県大川市の株式会社庄分酢にて
造られています。



※福岡県朝倉市の老舗蔵元
“株式会社篠崎”のクラフト
ジンを使用しています。



『シャンパーニュ フリーフロー(90分間限定 アミューズ4品付)』 5,800円(税込)／おひとり様

期間:2022年7月1日(金)～9月30日(金)

*写真のアミューズは、おふたり様分のイメージとなります。シャンパーニュの銘柄は変更となる場合があります。

※こちらのメニューはL.O.21:15とさせていただきます。

※メニュー内容は一部変更となる場合がございます。

※次のグラスシャンパーニュをオーダーする際には、グラスを飲み終えてからお願いいたします。

※フリーフローは1グループ皆さままでのご利用とさせていただきます。

※グラスのラストオーダーは限定利用時間の終了15分前となります。

※バーエスでは、感染予防策を講じ営業しております。

※営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。

※メニュー内容および提供期間、価格や仕様等が予告なく変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。

※こちらの情報は2022年6月時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合があります。

【BAR S (バー エス)】

住 所 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル11階

電 話 03-3572-3922

営業時間 火～土曜日 15:00～23:00 (L.O. 22:30)

*ハッピーアワー15:00～19:00

*19:00以降ご来店は、カバーチャージ お一人さま1,000円

／ラウンジエリアは終日 お一人さま1,000円

定休日 日曜日・月曜日・祝日(不定休)

U R L <https://parlour.shiseido.co.jp/bar/s/>



このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 山岸 までお願いいたします。

Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com