

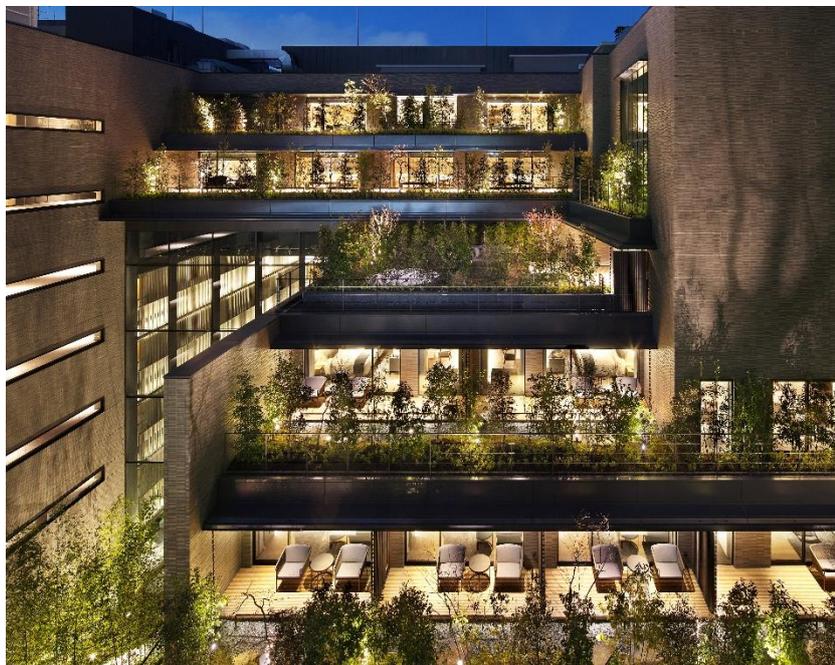
2022年1月27日

開業3周年の感謝を込めた特別インルームメニュー

『100種のおこもりフリーフロー』販売開始

お一人様 3,900円（120分間） 京都のクラフトジンや和のモヒートも

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド キョウト)」(京都市下京区・総支配人:井上貴史)は、お部屋にしながらホテル館内のバー「ESSEX (エセックス)」の100種類のドリンクを120分間フリーフローでお楽しみいただける特別インルームメニューを販売いたします。開業3周年を記念したお一人様3,900円(サンキュー価格)で、2022年1月29日(土)～2月20日(日)までの期間限定プランです。



『100種のおこもりフリーフロー』では、メインバー「ESSEX」のメニューの中から、100種類のドリンクを120分間のフリーフローでお楽しみいただけます。開業3周年の感謝を込め3,900円(サンキュー価格)でご提供いたします。ドリンクはすべて、お客様よりご注文を受けてから1杯ずつ丁寧に作り、お部屋までお届けいたします。

提供メニューには、京都のクラフトジン「季の美」や、伏見・玉乃光酒造の果実酒を使用のカクテル「京のゆずモヒート」、滋賀のクラフトラム酒「NINE LEAVES CLEAR (ナインリーヴス クリア)」などもラインナップしています。

プラン概要

【販売期間】2022年1月29日(土)～2月20日(日) チェックインまで

【料 金】3,900円(税・サービス料込/1名様)

【内 容】100種類のドリンクを120分間フリーフロー(ご宿泊者限定のインルームサービスでご提供)

【ご提供時間】17:30～22:30(L.O.)

【その他】グラス交換制です。フリーフローのご利用は、初回お届け時点から起算して120分間となります。

フリーフロードリンクのお客様同士のシェアはご遠慮ください。

提供一例

◆「照葉樹林（しょうようじゅりん）」

京都・伏見の酒蔵「山本他家」の宇治抹茶 100%使用したリキュール「神聖 抹茶のお酒」を使用した和のカクテル

◆「京のゆずモヒート」

京都・伏見の酒蔵「玉乃光酒造」の果実酒「京の柚子酒」を使用した和のモヒート

◆「季の美 京都ドライジン」

京都にある日本初のジン専門蒸留所「京都蒸留所」のプレミアムクラフトジン。

◆「NINE LEAVES CLEAR (ナインリーヴス クリア)」

滋賀県大津市でつくられるクラフトラム。海外のアワードでも高い評価を得ている国産のラム酒。

◆「アメジスト」

中国・金木犀を白ワインに漬けた「桂花陳酒」をベースにしたカクテル。

◆「ゴットファーザー」

イタリアが舞台の同名映画にインスパイアされたウイスキーベースのカクテル。

◆「ブラックルシアン」

ベルギー・ブリュッセルが発祥といわれる、ウッカとコーヒーリキュールのカクテル。

※その他、ジン/ウッカ/ラム/テキーラベースのカクテル各種や、国産ウイスキー、ワイン、日本酒もご用意しています。

※当日の仕入れ状況によりやむを得ず提供内容が変更になる場合がございます。

メンバー「ESSEX」

本物を追求した格式高いバースタイルをモダンに紐解いた店内は、落ち着きある重厚空間。ゆっくりとした時間の流れを感じながら、お酒を嗜む大人の時間をお過ごしください。

【場 所】 京都センチュリーホテル 2階

(THE THOUSAND KYOTO と館内接続)

【営業時間】 17:30～23:00 (22:30 L.O)



※写真はすべてイメージです。 ※表示価格は消費税・サービス料を含んでおります。

THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド キョウト)

所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：J R 京都駅より東へ徒歩約 2 分

開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日(火)

階数：地下 1F～地上 9F (客室：3F～9F/ 222 室)

H P： <http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/anti-covid.html>



<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド キョウト 広報担当/ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-361-2910 Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp