

ホテル 15 周年記念 苺を贅沢に使用した 6 種類のオリジナルカクテルが登場

「15 周年記念特製苺カクテルフェア」開催

2018 年 1 月 5 日(金)～5 月 31 日(木)までの期間限定販売

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南/総支配人ネイザン・クック】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」では、2018 年 1 月 5 日(金)～5 月 31 日(木)までの期間限定で苺を使用した全 6 種類のカクテルを提供する「15 周年記念特製苺カクテルフェア」を開催します。



ホテル 15 周年記念ロゴ



「クリスタルストロベリーマティーニ」イメージ

2018 年にホテル開業 15 周年を迎えることを記念して、苺を贅沢に使用した全 6 種類の新作カクテルをご用意しました。目玉となるのが、まるで宝石のような美しい飴細工の花が添えられた「クリスタルストロベリーマティーニ」。

200 年の伝統を誇る江戸・菓子屋の榮太樓總本舗(えいたろうそうほんぼ)から、温故知新をテーマにうまれたブランド「あめやえいたろう」とのコラボレーション企画です。ひとつひとつ手作業でクリスタルカットを飴にほどこした、「宝石あめ」を花の形にアレンジしてカクテルに華を添えました。カクテルにも歴史ある「マティーニ」を採用。王道のマティーニを苺を漬け込んだ自家製ストロベリージンで代用し温故知新を表現しました。クランベリージュースとレモンジュースを加えることで、若い女性にも飲みやすい爽やかな味わいをお楽しみいただけます。



<商品概要>

- 商品 : クリスタルストロベリーマティーニ
- 期間 : 2018 年 1 月 5 日(金)～5 月 31 日(木)
- 場所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- 時間 : 17:30～23:30 (L.O)
- 料金 : ¥3,000 円 (税・サービス料金 13%別)

<商品のお問い合わせ>

「ザ・ダイニング ルーム」
TEL:03-5783-1258
URL :
<https://intercontinental-strings.jp/restaurant/news/detail.php?no=MzY=>
〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1
品川イーストワンタワー26 階

◆ 苺カクテル各種 ◆ 1,800 円 (税・サービス料 13%別)

*提供期間・場所・時間は「クリスタルストロベリーマティーニ」と同じです。

<ストロベリートリュフマティーニ>

苺のカクテルにトリュフでアクセントをつけた遊び心たっぷりのカクテルです。目の前にグラスを置いた瞬間にトリュフの香りがふんわりと広がります。クランベリーと苺の甘さにレモンジュースの酸味が加わり、爽やかで飲みやすい一品です。

レシピ：ウォッカ、苺、クランベリージュース、レモンジュース、トリュフ塩

<ストロベリーエナジーフィズ>

人気のエナジードリンク「レッドブル」に苺を合わせた、苺の香りが漂う飲みごたえのあるドリンクです。バーで一杯飲んで英気を養うにもぴったりの一杯です。

レシピ：ウォッカ、苺、苺シロップ、レモンジュース、レッドブル

<いちごいちえ>

苺と甘酒のカクテルです。美容にも嬉しい甘酒に苺をあわせて、まろやかな甘みを表現。さらにアクセントにアマレットを加えて、豊かな風味が香ります。食後に飲みたいドリンクです。

レシピ：ウォッカ、アマレット、甘酒、苺、苺シロップ、レモンジュース

<苺のトロピカルバージンカクテル> *ノンアルコール

苺とパッションフルーツの組み合わせが面白いトロピカルなドリンクです。ノンアルコールなので、バーの雰囲気を楽しみたい方にもお薦めです。

レシピ：苺、パッションフルーツ、クランベリージュース

<ストロベリーファンタジー> ※以下に写真の掲載はございません

苺ラテのようなデザートカクテルです。ホイップクリームが乗った可愛い見た目にはまるでパフェのよう！女性同士で楽しむのもお薦めな一杯です。

レシピ：ホワイトカカオリキュール、苺、苺シロップ、バニラアイス、ホイップクリーム、アラザン



ストロベリートリュフマティーニ



ストロベリーエナジーフィズ



いちごいちえ



苺のトロピカルバージンカクテル

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 広報事務局: (株)トランスミッション 大金

TEL: 03-6802-8048 / 090-3563-5894(大金) FAX: 03-6802-8239

E-mail: oogane@bc.ij4u.or.jp