

社内コンペティションにより選出されたカクテル 伝統と歴史を感じる珠玉の一杯「木犀」

東京駅丸の内駅舎の中に位置し、昨年開業 110 周年を迎えた東京ステーションホテル（所在地：東京都千代田区丸の内 1-9-1）では、このたびオリジナルカクテルの社内コンペティションを実施しました。これは、当ホテルが加盟する日本クラシックホテルの会による「クラシックホテルカクテルフェア 2025」にあわせて行われ、「伝統と歴史を感じる珠玉の一杯」をテーマに、料飲部に所属する 11 名のスタッフたちが腕を競い、その中からカクテルが選ばれました。



カクテル「木犀」 イメージ

審査は、ネーミング、味、見栄え、再現性、独創性の 5 項目についてそれぞれ採点を行い、公式カクテルコンペティションさながらの形式で実施されました。東京ステーションホテルでは、永く愛され続けているレジェンドカクテル「東京駅」や、開業 100 周年を機に誕生した「1915」といった歴代のシグネチャーカクテルを大切に受け継いでいます。その一方で、次世代を担うバーテンダーの育成や技術研鑽、新たなシグネチャーカクテルの創出を目標に、コンペティションを実施。こうした取り組みを通じ、東京ステーションホテルならではの体験価値の向上を目指しています。



木犀（モクセイ）

タンカレー ロンドン ドライジン | シャルトリユーズ・ジョーヌ | オレンジジュース | 金木犀シロップ | ライムの皮、レモンの皮、オレンジの皮

木犀は惑星の木星と同じ響きを持ち、木星の星言葉には、「拡大」「発展」といった未来へ向かう力強い意味があります。さらに金木犀には「謙虚」「気高い人」、銀木犀は「高潔」という花言葉があります。この一杯を手にしたとき、星言葉を今日の想いとして選ぶのか、どの花言葉に自分を重ねるのか。ホテルで紡がれる人それぞれの物語や瞬間に寄り添うことが、私たちの考えるおもてなしです。

温かみのあるオレンジ色に仕上げたこのカクテルは、金木犀の柔らかな香りに、リキュールのコクのある甘さとジンの凛とした切れ味が調和し、ほのかにハーブのニュアンスが広がります。東京ステーションホテルは、秋にふわりと香る金木犀のように控えめでありながら、そっと寄り添う気品と重厚な存在感を放っています。110 周年を迎えても建物の素晴らしさや歴史に奢ることなく謙虚に、そして責任やプライドを気高く持ち、これからも精進していくという私たちの思いを重ね合わせました。

「クラシックホテルカクテルフェア 2025」出品カクテル 木犀

期間：2026 年 1 月 13 日（火）～3 月 31 日（火）

時間：11:30～16:00（15:00 L.O.）| 17:00～23:00（22:30 L.O.）

店舗：バー＆カフェ カメリア

料金：各 1,700 円

品名：木犀（モクセイ）※モクテル（ノンアルコール）でもご用意いたします。

※お問い合わせ： [公式サイト](https://www.tokyostationhotel.jp/) | 03-5220-1951 (カメリア 直通)

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税・サービス料込みです。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。

※バー オークでもご提供いたします。

日本クラシックホテルの会とは

日本クラシックホテルの会（2017 年設立）は、全国に点在する歴史と伝統を誇る 9 つのホテルが連携し、長年にわたり培われてきた建築の価値や接遇の文化、そして地域とともに紡いできた物語を未来へ継承することを目的に活動しています。加盟ホテルはいずれも、単なる宿泊施設の枠を超え、地域の文化や歴史と深く結びつきながら、街の景観や人々の暮らしを支えてきました。重厚な建築美、時代を超えて受け継がれるおもてなし、著名人や文化人の滞在にまつわるエピソードなど、それぞれが多彩な魅力を有しています。これらのホテルは、第二次世界大戦以前に建てられた建物を大切に維持・保存し、改修や復原を重ねながら、文化財や産業遺産などの認定を受けていることを条件に選ばれています。現在、日光金谷ホテル、富士屋ホテル、万平ホテル、奈良ホテル、東京ステーションホテル、ホテルニューグランド、蒲郡クラシックホテル、雲仙観光ホテル、川奈ホテルの 9 ホテルにより構成されています。 <https://jcha.jp/>

バー＆カフェ カメリア Bar&Café Camellia

1951 年のホテル営業再開時にバーとして誕生し、その後バー「カメリア」の名称で多くの方々に親しまれてきました。2012 年のホテルリニューアルオープン時にコンセプトや場所、インテリア等を一新し、ボリューム満点のお料理とバーテンダーが考案する様々なカクテルを楽しむバー＆カフェとして今日に至っています。店内はダークピンクがアクセントのテーブル席と、バーテンダーのカクテルメイクが見られるカウンターを配した、落ち着いた印象の空間。窓外の景色を眺められるパサージュエリアもございます。ディナーコースやアラカルト、セイボリー中心のアフタヌーンティー、ホテル伝統のビーフシチューなどお食事のほか、シグネチャーカクテルの「東京駅」や「1915」、オリジナルレシピのモクテルといったドリンクメニューも充実。ご宿泊のお客様だけでなく、女性同士やグループでのお出掛けにもおすすめです。



東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

東京ステーションホテルは 1915 年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えしてまいりました。2003 年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い 2006 年から一時休館、全施設を改装し、2012 年にはヨーロッパクラシックを基調とした 150 の客室、10 のレストラン＆バー、フィットネス＆スパ、宴会場など、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百余年の歴史を受け継ぎながら「Classic Luxury 時代を超えて愛される、上質なひととき」をコンセプトに、お客様に心に寄り添い「共感するおもてなし」で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして 2 番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。



東京ステーションホテル公式 Web サイト： <https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook： <https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram： <https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>