



国の重要文化財・東京駅丸の内駅舎内に位置する東京ステーションホテル
<フレッシュフルーツカクテル> バー&カフェ「カメリア」
<プレミアムシングルモルト> バー「オーク」
5月1日(水)~6月30日(日) 提供

東京駅丸の内駅舎内に位置する東京ステーションホテル(東京都千代田区丸の内 1-9-1/総支配人:藤崎斉)では、5月1日(水)~6月30日(日)の期間、バー&カフェ「カメリア」で旬のフレッシュフルーツを使った3種のオリジナルカクテル<フレッシュフルーツカクテル>を、バー「オーク」でバーテンダーが厳選した4種の長期熟成<プレミアムシングルモルト>をご提供いたします。カメリアとオークそれぞれのバーテンダーが、企画からカクテルの創作、モルトの選定を行いました。お仕事帰りにご友人や仕事仲間、お一人でお気に入りの一杯との出会いをお楽しみください。

<フレッシュフルーツカクテル> “気軽に語らうひとときを” バー&カフェ「カメリア」



フレッシュメロンマティーニ 1,800円

シナモンの香りが華やかな自家製のフレーバードウォッカをベースに、フレッシュメロンを程よくシェイクしたオリジナルカクテル。

フレッシュライチカクテル 1,800円

プレミアムウォッカに、楊貴妃も愛したといわれるライチとグレープフルーツを合わせた、爽やかなカクテル。

フローズンマンゴスチンヨーグルト 1,800円

果物の女王と称されこの時期しか楽しめないフレッシュマンゴスチンをヨーグルトテイストで、香りの高さと爽やかさをお楽しみいただけるカクテル。

営業時間:11:30-24:00 (23:30 ラストオーダー)

問い合わせ先:03-5220-1951

***フレッシュフルーツカクテルはシーズン毎に登場する予定です。**

<プレミアムシングルモルト> “歴史を受け継ぐオーセンティックバー” バー「オーク」



グレンファークラス 30年 3,800円

1836年創業の数少ない家族経営の蒸留所。直火焚きとシェリー樽熟成にこだわり、濃厚な琥珀色と深い香り、リッチな口当たりをお楽しみいただけます。

トマーティン 25年 4,800円

スコッチウイスキーの重鎮・トマーティンの25年モルト。フレッシュでフルーティーな香りとバニラの余韻が際立つまろやかさです。

ボウモア 25年 5,200円

伝統的な製法を守り続けている蒸留所。円みのある穏やかなピート香に、シェリー樽由来の甘さと力強いコクが特徴です。

ザ・マッカラン 25年 7,800円

“シングルモルトのロールスロイス”と讃えられた銘酒。風格を感じさせる味わいと長い余韻を心ゆくまでご堪能いただけます。

***ワンショットの価格となります。**

営業時間:17:00-24:00 (23:30 ラストオーダー)

問い合わせ先:03-5220-1261

***税込・サービス料(10%)別**

＜本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先＞

東京ステーションホテル 広報担当 濱 純子/山本 芳裕

TEL : 03-5220-1915 FAX : 03-5220-0513 EMAIL: hama@tokyostationhotel.jp