

甘酒フレーバーをお好みで 和テイストの「冬のカクテル」

東京駅丸の内駅舎の中に位置する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）のバー&カフェ〈カメラリア〉では、みかんや柚子、甘酒といった和の素材を使った「冬のカクテル」を、1月1日(土)から2月28日(月)に販売いたします。



冬のカクテル イメージ

2022年の元日からご提供するカメラリアのカクテルは、みかんや柚子にオリジナルの甘酒フレーバーで“和”を感じさせる味わいです。すっきりとした日本酒や和素材で作られたジャパニーズクラフトジンをそれぞれの柑橘に合わせて、別添えの自家製甘酒シロップをお客様がお好みで加えます。爽やかな味わいに甘酒の深いコクとやさしい甘みがほんのりと調和する、新しい年にふさわしい2種のカクテルです。

【冬のカクテル】

みかん×甘酒フレーバー：みかんの果汁・日本酒・酢橘シロップで爽やかな味わいに、甘酒でコクをプラス。
柚子×甘酒フレーバー：ボタニカルジンや炭酸で柚子の上品な香りが膨らみ、甘酒がその風味に深みを加えます。
*いずれもモクテル（ノンアルコール）でもご用意できます。

店舗：バー&カフェ〈カメラリア〉 期間：2022年1月1日(土)～2月28日(月)

時間：11:30～22:00(21:30 L.O.)

価格：各2,150円(税サ込) 問い合わせ：03-5220-1951(カメラリア直通)

HP：https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant08/wintercocktail_japanese/

【イチローズモルトセレクション】

バー〈オーク〉では、国内外で愛されているジャパニーズウィスキーの「イチローズモルト」の飲み比べセットをご用意。埼玉で生み出された「ミズナラ」「ワインウッド」「ダブルディスティラリーズ」の3種をセレクションしました。

期間：1月4日(火)～2月28日(月) *日・祝日はお休み
時間：17:00～21:30 L.O. 価格：飲み比べセット5,500円(税サ込)
問い合わせ：03-5220-1261(オーク直通)

HP：https://www.tokyostationhotel.jp/restaurant09/ichiros_selection/



イチローズモルト イメージ

*いずれの店舗も今後の状況により営業時間が変わる場合がございます。