



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年9月28日
京都センチュリーホテル

“紅葉”をイメージした4種のカクテルが登場

『ESSEX カクテルフェア～秋の味覚～』10月1日(土)より開催

マスカット、巨峰、ザクロ、柿などの旬のフルーツ、京都産のクラフトソーダやジンを使用



京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井 美和)は、2022年10月1日(土)より、「メインバーESSEX(エセックス)」にて、『ESSEX カクテルフェア ～秋の味覚～』を開催いたします。紅葉で色づく秋の京都をイメージした4種のカクテルをご提供。アルコールが苦手な方にはノンアルコールカクテルのご用意もございます。秋の味覚をふんだんに使用したカクテルを、存分にお楽しみください。

◆ESSEXカクテルフェア ～秋の味覚～ 概要

【期間】2022年10月1日(土)～12月11日(日)

【場所】「メインバー ESSEX(エセックス)」(京都センチュリーホテル 2F)

【時間】17:30～23:00 (L.O.22:30)

【お問い合わせ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【URL】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/essex/cocktail_fair202210.php

◆フルーツポンチ ESSEX Style in Autumn

マスカットや巨峰、柿やいちじくなどの旬のフルーツに、シャンパン「ルイ・ロデレール コレクション242」と季節のシャーベットの合わせました。様々なフルーツを使用し、煌びやかに彩られたカクテルは、まるでデザートのような味わいに。アルコールが苦手な方向けに、ノンアルコールもご用意しています。

【提供価格】2,800円 (ノンアルコール:2,400円)



◆京都ジントニック 紅葉

京都のクラフトジンである「季の美」をベースにし、ピリッとした大人のアクセントを感じられる引き立ての山椒で飲み口が心地よいすっきりとした味わいに。紅葉や銀杏の葉を使用し、鮮やかに色づいた秋の京都を思わせるビジュアルもポイントです。

【提供価格】 1,800円



◆京都ジンハイボール 柚子

こちらは「季の美」と京都の柚子クラフトソーダ「toiro」を使用したハイボールスタイルのカクテルです。柚子のピールを使用した、まさに柚子づくしのカクテル。京都産のジンとクラフトソーダが生み出す「はんなり」とした味わいに魅了されること間違いなしです。ソーダはお好みで「ドライ」と「スイート」からお選びいただけます。

【提供価格】 1,800円



◆季節のフルーツモヒート ～オータムスタイル～

ザクロや柿など秋のフルーツを使用したモヒートカクテルです。モヒートならではのすっきりとしたミントの香りに、柿のリキュールが生み出す風味が絶妙にマッチ。ザクロの甘酸っぱさもアクセントに効いています。

【提供価格】 1,900円（ノンアルコール:1,700円）



※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※メニュー内容は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式HPをご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

◆京都センチュリーホテル「メインバー ESSEX」は、『京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証』取得店舗です
https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20211012123003_post-11.html

◆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/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>



◆メインバー ESSEX 概要

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いただけます。



◆京都センチュリーホテル 概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約2分。1928年に前身の「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の1つとして開業。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。

2021年4月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスでお客様をお迎えいたします。



<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&リゾーツ株式会社/京都センチュリーホテル

広報担当/ブランド企画室

TEL:075-351-0186 FAX:075-343-3722

Email:press@keihanhotels-resorts.co.jp