



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2023年8月23日
京都センチュリーホテル

名勝渉成園の梅を使用したジントニックや巨峰と梨のモヒートなど秋カクテル3種

秋の夜長を彩るカクテルフェア



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、2023年9月1日(金)よりメンバー Essex(エセックス)にて、「Essex カクテルフェア～秋～」を開催いたします。今回のフェアでは、京都生まれのクラフトジン「季の美 京都ドライジン」に、東本願寺の庭園「渉成園」で収穫された梅を使用した自家製梅シロップを合わせた「季の美ジントニック～梅～」や、ブランデーに巨峰と梨を合わせた華やかで芳醇な味わいを楽しめる「巨峰と梨のモヒート」、梅とラズベリーの甘酸っぱく奥深い上品な香りが魅力の「季の“梅”ブロッサム」などのフルーティなカクテルをご用意いたします。

◆Essex カクテルフェア 秋

季の美ジントニック ～梅～

京都産のジン「季の美 京都ドライジン」に、渉成園の梅で作った自家製梅シロップを合わせました。熟成により梅の美味しさを存分に抽出した梅シロップ×ジンをロックで楽しんだ後は、トニックウォーターを注いでお好みの割加減に。シソの香りとゆかりの塩味で味わいの変化もお楽しみいただけるカクテルです。

※自家製梅シロップがなくなり次第提供を終了いたします。

【提供価格】1,900円



巨峰と梨のモヒート

ぶどうの王様と名高い「巨峰」と、秋の果物の代表格ともいわれる「梨」を使用したフルーティなカクテル。ブランデー「カミュ V.S.O.P. エレガンス」に巨峰と梨を漬け込んだ華やかで芳醇な味わいに、ミントの爽やかさをアクセントに添えた1品です。

【提供価格】 2,200 円



季の“梅”ブロッサム

「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」をベースに、自家製梅シロップとラズベリーの果実を合わせたショートカクテル。一口で梅の濃い香りが一気に広がり、続いて甘酸っぱいラズベリー、余韻に梅シロップが再び香る、情熱的で甘美な味わいが魅力の1品です。グラスにはのし梅を添え、華やかな装い、梅の香りとともにお楽しみいただけます。

※自家製梅シロップがなくなり次第提供を終了いたします。

【提供価格】 1,800 円



Essex カクテルフェア 秋

【期間】 2023年9月1日(金)～2023年11月30日(木)

【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)

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

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

※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。

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ください。世界各国で生産される豊富なウイスキーをハーブロックやトワイスアップなど様々なスタイルでお楽しみください。



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、新概念「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&リゾート株式会社/京都センチュリーホテル

広報担当/ブランドマーケティング部

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

Email: press@keihanhotels-resorts.co.jp

