



PRESS RELEASE



2024年8月7日

京都センチュリーホテル

地球環境に配慮したマティーニやモヒートなど バーテンダー渾身の秋の新作カクテル 3 種を発表

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、2024年9月1日(日)から11月30日(土)までの間、メインバー Essex(エセックス)にて、「Essex カクテルフェア ～秋の香り～」を開催いたします。



今回のフェアでは、フェア開催中である9月25日が国連でSDGsが採択されたGlobal Goals Dayであることから、地球環境に配慮したリキュールや製法を用いたマティーニやモヒートを含むバーテンダー渾身の新作カクテル3種をご用意。カクテルに封じこめた香り、そしてその余韻までもお楽しみいただけるラインアップです。“オーセンティックモダン”をコンセプトにした落ち着いたあるバーで、大人のバートタイムをお過ごしください。

Essex カクテルフェア ～秋の香り～



エスプレッソマティーニ ～Essex スタイル～

抽出後のコーヒー粉に甘さを加えて煮詰めた自家製のコーヒーシロップに、ウォッカ、コーヒーリキュールを合わせたエセックス特製のエスプレッソマティーニ。自家製シロップならではの優しい甘みとコク、エスプレッソのほろ苦さが特徴です。地球環境に配慮してコーヒーを余すことなく楽しむ、Essexならではのカクテルをお楽しみください。

【提供価格】1,800円



季節のフルーツモヒート ～秋～

地球環境に優しいサステナブルな製法にこだわったラム「フロール・デ・カーニャ 12 年」が主役のモヒート。シナモンを漬け込んだスパイスラムにダイスカットしたリンゴを合わせました。コクのあるラムの甘い香りと、飾りに添えたリンゴのスライスの優しい甘味が調和します。なお、モヒートには自社栽培のアップルミントを使用しています。

【提供価格】2,400 円



季の美ジントニック ～赤紫蘇～

「季の美 京都ドライジン」に赤紫蘇を漬け込んだ香り豊かなインフュージョンジンに、トニックウォーターをあわせたオリジナルジントニック。お好みで自家製の赤紫蘇シロップを注ぐと、さらにさわやかな香りをもたらし、フルーティな味わいへ変化します。別添えの梅塩は味のアクセントに。梅風味のすっきりとした後味も愉しめます。

【提供価格】2,200 円

Essex カクテルフェア ～秋の香り～

【期間】2024年9月1日(日)～2024年11月30日(土)

【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】日～木曜日 17:30～23:00 CLOSE(22:30L.O.)

金・土曜日のみ 17:30～24:00 CLOSE(23:30L.O.)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/topics/autumn-cocktails/>

【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ことがございます。

※営業時間等は予告なく変更になることがございます。詳しくは公式HPをご確認ください。※画像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フ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&リゾート株式会社／京都センチュリーホテル

広報担当／セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp