



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
2024年10月22日

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアルを贅沢に使用した フェスティブシーズン限定の華やかなクリスマスカクテル

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12月1日(日)から12月25日(水)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 〜クリスマス〜」を開催いたします。



今回のフェアでは、フェスティブシーズンにふさわしい華やかな新作カクテルをご用意。クリスマスモチーフとし、甘くすっきりとした「レオナルド（アルコール）」は、イチゴを使用した特製ソルベにモエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアルをかけてお召し上がりいただく、特別な一品。トップにはハート形のイチゴをあしらいました。京都ゆずソーダとラムネを使用したノンアルコールカクテルとあわせて2種ご提供いたします。

“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雰囲気のあるバーで、大人のバータイムをお過ごしください。

Essex カクテルフェア 〜クリスマス〜

【期間】2024年12月1日(日)～2024年12月25日(水)

【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/christmas-cocktails/>

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



レオナルド（アルコール）

グラスに盛ったソルベにモエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアルを注いで完成する、特別感あふれるカクテル。ソルベは同じくモエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル、さらにイチゴとはちみつを加えて仕上げており、優しい甘みをお楽しみいただけます。ひいらぎのデコレーションの上にはホワイトクリスマス表現した金粉と粉糖がきらめき、ホリデームードを盛り上げます。

【提供価格】2,800 円

レオナルド（ノンアルコール）

京都ゆずソーダとラムネを使用し、どなた様でもお楽しみいただけるノンアルコールカクテルをご用意いたしました。ゆずソーダは京都府産の柚子果汁を基に作られており、京都府産のはちみつとあわせて、京都の地元食材の豊かさがより詰まった一品です。

【提供価格】2,000 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