

2024 年 11 月 12 日

京都センチュリーホテル

スパイス x ウォッカの一風変わったスープカクテルや、ゆずと鷹の爪を漬け込んだ新感覚のジントニックなど
ハーブとスパイスで楽しむ冬の新作カクテル 3 種

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 2025 年 2 月 28 日(金)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 ～ハーブとスパイス～」を開催いたします。



今回のフェアでは、ハーブやスパイスが香る個性豊かな新作カクテル 3 種をご用意。ミントの代わりに香り高いローズマリーを添えたモヒート、アクセントに鷹の爪を使用したジントニック、また胡椒を振りかけて楽しむブラッディブルはバーテンダーの粋な計らいで寒い冬に嬉しい温かいスープカクテルスタイルで。口の中に広がるスパイスの味わいとハーブの香りは、飲み終えた後にも心地よい余韻を残します。“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 ～ハーブとスパイス～



季節のフルーツモヒート ～冬～

黒糖を加えた優しい甘さのオールドトムジン「季の糖島 京都オールドトムジン」をベースに、ダイス状にカットしたキウイとラズベリーを鮮やかに閉じ込めたモヒート。ミントの代わりに香り高いローズマリーを添えました。グラスの中で奏でる甘さと香りのハーモニーをお楽しみください。

【提供価格】2,600 円



季の美ジントニック ～SPICY～

ゆずと鷹の爪を漬け込んだ「季の美 京都ドライジン」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。ぴりとした辛みは、甘く爽やかなジンのアクセントに。バーテンダーの遊び心あふれる新作カクテルです。

【提供価格】2,400 円



ブラッディブル ～Essex Style～

黒胡椒をインフュージョンしたウオッカ、ミネストローネ、そしてトマトとクラムのユニークなカクテルを合わせたスープスタイルのホットカクテル。最後の仕上げは、バーテンダーが胡椒をかけて。引き立つスパイシーな香りとコクのある旨味が冬の寒い夜を温めます。

【提供価格】2,000 円

Essex カクテルフェア ～ハーブとスパイス～

【期間】2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

【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】17:30～24:00 CLOSE(23:30L.O.)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/topics/herbs-spices-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さま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