



PRESS RELEASE



2024年3月5日
京都センチュリーホテル

桜餅や春爛漫をイメージした春限定のカクテル 3 種 Essex カクテルフェア ～桜～

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3月15日(金)より「メインバー Essex(エセックス)」にて、「Essex カクテルフェア ～桜～」を開催いたします。今回のフェアでは、日本の春を象徴する桜をモチーフに、桜餅や春爛漫を表現した季節限定のカクテル 3 種をご用意。枝桜や金粉などを添えた華やかな仕上がりのカクテルで、春の訪れをお楽しみください。



◆ Essex カクテルフェア ～桜～

季の美ジントニック～桜～

春の季語である桜餅をイメージしたカクテル。桜の葉と塩漬けにした桜の花弁を、京都生まれのクラフトジン「季の美」に漬け込み、桜のリキュールに合わせました。添えたいちごとのペアリングもお楽しみいただける一品です。お好みでトニックウォーターを合わせてお召し上がりください。

【販売価格】2,400円



季節のフルーツモヒート ～桜といちご～

長期熟成されたラム酒「ロンサカパ」をベースに、桜の花で風味付けした自家製シロップといちごをあわせたフルーツモヒート。ミントと桜の葉を使用した春限定のアレンジです。コクのあるラムといちごならではの優しい酸味、そしてふわっと漂う桜の香りの余韻までお楽しみください。

【販売価格】2,600円



桜レオナルド

春爛漫を表現したシャンパン・カクテル。シャンパンと合わせたいちごとラズベリーの濃厚なピューレは、クランベリージュースに漬けた桜の葉で風味付けをしました。トップのいちごには金粉をまわせた、特別感を演出した一品です。

【販売価格】 2,800円



◆Essexカクテルフェア ～桜～ 概要

【期間】 2024年3月15日(金)～2024年4月30日(火)

【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/topics/sakura-cocktail2024/>

※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。ゆった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。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ヌ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&リゾーツ株式会社／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 : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp