

2022年6月29日  
京都センチュリーホテル

大人のフルーツポンチや桃を丸々1個使用したカクテルが登場  
『フレッシュフルーツカクテルフェア』7月1日(金)より開催



京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:井上 貴史)は、2022年7月1日(金)より、メインバー「ESSEX(エセックス)」にて、『フレッシュフルーツカクテルフェア』を開催いたします。暑い時期に嬉しいすっきりとした味わいの3種のカクテルをご提供。アルコールが苦手な方にはノンアルコールカクテルのご用意もございます。旬のフレッシュフルーツを爽やかに楽しみいただけます。

◆フレッシュフルーツカクテルフェア 概要

【期間】2022年7月1日(金)～9月25日(日)

【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/restaurant/essex/fresh\\_fruit\\_cocktail.php](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/essex/fresh_fruit_cocktail.php)

◆フルーツポンチ ESSEXスタイル

ごろごろにカットしたパイナップルやメロン、マンゴーなど、その時々約6種類の旬のフレッシュフルーツとベリーのスルベに、京都センチュリーホテルのハウスシャンパンルイ・ロデレー「コレクション242」を合わせました。カモミールとはちみつでマリネし柔らかくまるやかな口当たりになったフルーツは、シャンパンと相性抜群。フルーツの香りも楽しめる、甘すぎない大人のフルーツポンチです。

【提供価格】2,800円 (ノンアルコール:2,400円)



### ◆まるごと桃のフローズンダイキリ

桃を丸々1個使用した冷たいフローズンスタイルのカクテルです。シャーベット状のとろりとしたカクテルの中にはサイコロサイズにカットした桃が入っており、生桃のフレッシュさと香りを閉じ込めました。グラスのフチにはフランボワーズ塩をまぶした桃の果肉を添え、桃本来の爽やかな甘味を引き立てています。

【提供価格】 2,200円（ノンアルコール:1,900円）



### ◆季節のフルーツモヒート ～青りんごとシトラス～

はっさく・甘夏など、その時旬のシトラスと青りんご、ミントをつぶしながら楽しむモヒートです。フルーツとミントの清々しくすっきりした香りを感じながら、程良い甘さときれいな酸が口の中で心地よく広がります。乾いた喉にキリッとした爽快感を感じられる一杯です。

【提供価格】 1,900円（ノンアルコール:1,700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。

◆京都センチュリーホテル「メインバー ESSEX」は、『京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証』取得店舗です。

[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20211012123003\\_post-11.html](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20211012123003_post-11.html)

◆ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>



### ◆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いただけます。



### ◆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皆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&リゾーツ株式会社/京都センチュリーホテル

広報担当/ブランド企画室

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

Email: [press@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:press@keihanhotels-resorts.co.jp)

