



PRESS RELEASE



2023年1月31日
京都センチュリーホテル

「冬」「バレンタイン」をテーマにした4種のカクテルが登場 『Essex カクテルフェア ウィンター&バレンタイン』 いちごや柚子、金柑などのフルーツ、京都のクラフトソーダやジンを使用



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、2023年2月1日(水)より、「メンバーEssex(エセックス)」にて、『Essex カクテルフェア ウィンター&バレンタイン』を開催いたします。“冬”や“バレンタイン”をテーマにした4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。普段とは少し違う、特別なバレンタイン・ホワイトデー仕様の「Essex」の『カクテルフェア』。パートナーや友人、大切な方と共にご来店ください。

◆バレンタインペアカクテル

※2023年3月14日(火)まで提供

いちごとチョコレートをペアリングした、2対のマリアージュカクテル。

“赤色”のカクテルはいちごとカシス、シャンパンを組み合わせた、いちごのすっきりとした酸味を感じられる1品。添えられた白色のソースをかけると、マイルドな風味に。“白色”のカクテルはホワイトチョコリキュールとミルクで作った甘みのあるカクテル。いちごとカシスの赤色のソースをかけると、酸味のアクセントが効いた風味に。愛のスパイスと呼ばれるシナモンをかけることで、より香り高い甘味へと変化します。大切な人とシェアしながらお楽しみください。

【提供価格】3,800円 (ノンアルコール:3,400円)



◆フルーツポンチ

※2023年4月30日(日)まで提供

いちごなどのベリー系のフルーツや、金柑などの冬のフルーツに、ピスタチオやいちごのアイスクリームを添えたデザートのようなカクテル。アルコールが苦手な方向けに、ノンアルコールもご用意しています。

【提供価格】2,800円 (ノンアルコール:2,400円)

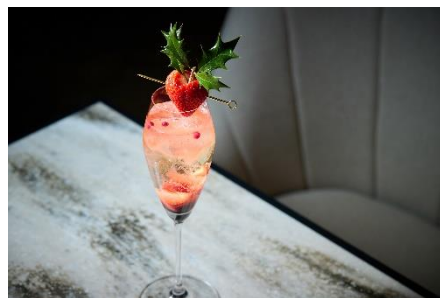


◆フレンチ75 季の美&いちごインフュージョン

※2023年3月5日(日)まで提供

京都のクラフトジンである「季の美」にいちごの香りをつけたものをシャーベット状にして、シャンパンを合わせたオリジナルの「フレンチ75」。季の美のすっきりとした味わいと、ほのかに香るいちごの甘い風味を感じられます。

【提供価格】 2,500円



◆季の美ジントニック -冬-

※2023年3月5日(日)まで提供

「季の美」と金柑、国産レモンを使用したジントニック。柔らかい酸味が特徴的で、すっきりと飲みやすい印象を与えます。

【提供価格】 1,800円



◆Essexカクテルフェア ウィンター&バレンタイン 概要

【期間】 2023年2月1日(水) ~※終了日はメニューによって異なります。

【場所】 「メンバー 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/valentine-cocktail2023.php>

※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

◆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>



◆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/ブランド企画室

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

Email: press@keihanhotels-resorts.co.jp

