

2019年3月26日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

**平成の30年をカクテルで表現  
世界で輝いた日本のアスリート、エコロジー、女性活躍など  
平成を振り返るオリジナルカクテル6種を販売**

4月30日（火・休）まで

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）は平成最後の4月30日（火・休日）まで、2階/メインバー<ブリアン>において、平成の30年を振り返ったオリジナルカクテル6種を販売いたします。カクテルコンペティションでホテル業界随一の実績を残す京王プラザホテルのバーテンダーの中から、お客様の投票で選ばれた6名が作るオリジナルカクテルで、世界で活躍した日本のアスリートや東日本大震災後に人々の心に芽生えた「絆」を尊ぶ心、エコロジーや女性活躍といった平成の話題をテーマに創作しました。カクテルを飲みながら平成の思い出に語り合う時間をお過ごしいただける作品となっています。改元という誰もが時代の遷り変わりに想いを馳せるこの時期に、ぜひ多くの方にお楽しみいただきたく平成最後の日までご提供いたします。

**Bubbly Night Fever** <ディスコ・クラブ> **宿原 右京**

ディスコからクラブへ…。平成を通じて栄えた大人の社交場に思いを馳せ、イエーガーマイスター、コカレロといった通称‘パリピ酒’を用いて懐かしさと新しさの融合したダンスカルチャーを表現しました。華やかな夜の世界に誘うインパクトのある味わいです。

**Re Create** <エコロジー> **池田 翔**

資源の再利用や環境への配慮が注目された平成。ビアサーバーに残ったビールを有効活用してオリジナルのジンジャービアシロップを作りカクテルの隠し味としました。普段余す部分を生かし鮮やかに変化させた革新の一杯。竹のカクテルグラスでどうぞ。

**絆ごころ** <震災復興の絆> **高橋 雄三**

震災後、日本人が持つ支えあいの心・互いを思いやる心は世界からも注目されました。そうした絆の尊さに敬意を表し、ジャパニーズクラフトジン、ゆず酒、梅酒、生姜シロップと国産素材のみを用いて作りました。レッドチェリーを沈めると日の丸を彷彿させます。

**JAPAN TRIP** <インバウンド・おもてなし> **石橋 憲崇**

訪日外国人数が年間3千万人を超える時代となりました。日本ならではの「おもてなしの心」をカクテルに込め、ラムをベースに甘酒や抹茶、そして栗ときな粉の自家製ピューレを合わせて作りました。スプーンに添えた黒蜜ジュレがプラスアルファの楽しみを演出します。

**Brilliant Lady** <女性活躍> **菊田 大輔**

平成は女性の活躍が促進された時代でもありました。ビジネス、ファッション、スポーツ…それぞれの世界で輝きを放った女性に捧げる1杯。パッションフルーツ、クランベリー、洋梨、ピーチ…フルーツの味わい豊かなりキュールを使用しました。

**トップアスリート** <世界で輝く日本のアスリート> **大塚 慎一郎**

平成を振り返ると世界に羽ばたいた多くのアスリートたちが思い出されます。逆境や困難にも立ち向かうその姿は私達に勇気を与えてくれました。そんなアスリートの姿を思い浮かべ乳酸菌を多く含むヨーグルトリキュールや桜のシロップを使用して創作しました。榮譽をたたえる金箔が光る1杯です。

**■平成のカクテルに想いを馳せて**

◇期 間：3月8日（金）～4月30日（火・休）

◇店 舗：2階/メインバー&lt;ブリアン&gt;

◇金 額：1杯 1,650円（サービス料・税金込）

※20歳未満の方はご利用いただけません。

お問合せ・ご予約／

(03) 3344-0111（代表）【レストラン予約】



本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・小田 力・熱田 有紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>