

2019年4月24日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

カクテルを通してラグビーの魅力味わって  
優勝バーテンダーが創作したラグビーカーテルを発売  
6月1日(土)～11月30日(土)

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本 護）は、2019年6月1日よりバーテンダーが創作した「ラグビー」をテーマとしたオリジナルカクテル 6種類を館内のバー・ラウンジ3店舗にて販売いたします。今年は9月20日（金）よりラグビー国際大会が日本で開催されることから、大会を盛り上げようと数々のカクテルコンペティションで優勝経験のあるバーテンダー2名が創作したものです。カクテルを通してラグビーの魅力やルール等をより深く知り楽しんでいただければという願いをこめた内容となっており、開会の目前にせまったこの時期から大会終了までご提供いたします。



（写真左より）

「**スクリュース**」 （スマートカクテル～低アルコール／アルコール度数 約 2.1%）  
ラグビーで多用されるパス。スクリュースの名にかけ、スクリュードライバーの素材に塩味とパッションの甘み、コリアンダーの深みが一体化したカクテルです。

「**No. 8**」

フォワードに必要なパワーとバックスに必要なスピードを備えたラグビーにおける花形ポジションNo. 8。力強さと繊細さ双方を表現いたしました。

「**アフターマッチファンクション**」

試合後に戦ったチームの選手、スタッフ、レフリーが一堂に集いお互いの健闘を称え合うパーティ。自国開催を記念し日本の素材をふんだんに使用した食前酒を用意しました。

「**トライ～コンバージョンゴール**」

ヨーロッパ強豪国で争われる伝統的なリーグ戦「シックスネイションズ」。参加している6つの国・地域の材料を使用したカクテルで数々のトライが決められた様子をイメージし、1つのグラスで2度の味わいを楽しめるカクテルを創作しました。

「**ブレイブ・プロッサム**」

ラグビー日本代表の愛称。自国開催のチームを応援する意味で、日本酒をベースとし、愛称の由来の桜に生姜、紫蘇など和の素材を掛け合わせご用意しました。

「**スクラム**」

ラグビーを代表するプレーの一つスクラム。8名のフォワード選手の力強い様子を8種類の世界各国の素材を使用したエキゾチックなカクテルです。

期間：6月1日（土）～11月30日（土）

店舗：2階/メインバー<ブリアン> 3階/<カクテル&ティーラウンジ> 45階/スカイラウンジ<オーロラ>

料金：1杯 2,200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 [www.keioplaza.co.jp](http://www.keioplaza.co.jp)

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