

【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」
バーテンダーが生み出す旬の和柑橘を使った「シトラスカクテルコレクション」

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋 1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）は2025年1月1日（元日）よりダイニング&バー「オーヴェスト」にて「シトラスカクテルコレクション」を開催いたします。本格的な冬の到来を感じる季節に、ビタミン豊富な旬の柑橘類を使用した爽やかな味のカクテルをご用意いたします。ウォッカベースに金柑のほろ苦さを合わせた「金柑モスコミュール」、赤ワインと柚子の2層が綺麗な「ゆずアメリカンレモネード」、冬の定番フルーツであるみかんをシャンパンと組み合わせた「マンダリンミモザ」の3種類のカクテルをお楽しみいただけます。地上100mからの夜景をバックに、シェフ珠玉のアラカルトメニューとともに極上の一杯をご堪能ください。



- 店舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」
- 期間：2025年1月1日（元日）～2月28日（金） ※毎週火曜日は休業日となります。※2月11日は営業いたします。
- 時間：日・月・水・木・祝／5:30p.m.～10:00p.m.（L.O.9:30p.m.）
金・土／5:30p.m.～11:00p.m.（アラカルトL.O.10:00p.m. ドリンクL.O.10:30p.m.）
- お問い合わせ：03-3980-5533 レストラン予約（10:00a.m.～8:00p.m.）
※公式WEBサイトよりインターネット予約も承っております。
<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/index.html>

金柑モスコミュール ¥1,800

【写真左】

<金柑、ウォッカ、金柑リキュール、ジンジャーエール、レモンジュース>

ウォッカをジンジャーエールで割る定番カクテルモスコミュールに金柑を加えて、甘みと酸味、ほのかな苦みをプラスしてより爽やかな味わいに仕上げました。

ゆずアメリカンレモネード ¥1,800

【写真中央】

<柚子、柚子リキュール、シロップ、ミネラルウォーター、ポートワイン>

さっぱりとした柚子リキュールを効かせた柚子レモネードと、濃厚な甘さと深いコクが特徴のルビー色のポートワインを合わせた2層からなる見た目も美しい一杯です。

マンダリンミモザ ¥2,300

【写真右】

<みかん、シャンパン、桜島小みかんジュ、マンダリンシロップ>

甘くジューシーな国産みかんと、スッキリと引き締まった酸味と華やかな香りが特徴のシャンパンの爽やかな組み合わせを堪能いただけます。

■ 公式WEBサイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/citrus_cocktail_collection.html

※状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。 ※料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※メニュー内容は仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

<本件に関するお問い合わせ> 日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：高田（たかだ）・新藤（しんどう）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報はSNSでも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)