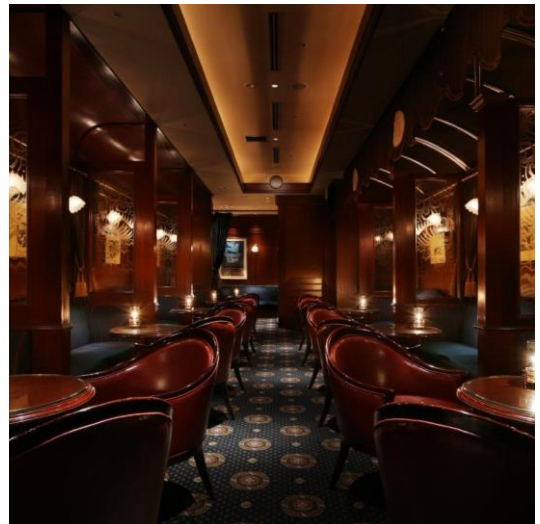


## バー「オリエントエクスプレス」 日本の春をイメージした 「SPRING COCKTAIL FAIR」

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3月1日（土）より、バー「オリエントエクスプレス」にて「SPRING COCKTAIL FAIR」を開催いたします。美しい日本の春を表現した4種のカクテルをご用意いたします。和の素材を巧みに活かし、色彩豊かな見た目と香り高い味わいで、春の訪れを感じていただけます。それぞれのカクテルが持つ魅力をお楽しみください。



### 「SPRING COCKTAIL FAIR」

■店舗：2F バー「オリエントエクスプレス」**BAR ORIENT-EXPRESS**

ヨーロッパ大陸を横断する豪華列車「オリエント急行」をモチーフにした重厚感と趣のある空間です。まるでオリエント急行で旅をしているような気分でゆっくりと至福のときをお過ごしいただけます。ゆったりと流れる大人の時間をご堪能ください。  
営業時間：公式 WEB サイトにてご確認ください。

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/index.html>



■期間：2025年3月1日（土）～4月30日（水）※毎週日曜・祝日休業

■時間：5:00p.m.～11:00p.m.（L.O.10:30p.m.）\*フードL.O.10:00p.m.

■料金：各 ¥1,800

■公式 WEB サイト：

[https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/menu/spring\\_cocktail\\_fair.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/menu/spring_cocktail_fair.html)

■お問い合わせ：03-3980-5533 レストラン予約（10:00a.m.～8:00p.m.）

## SPRING COCKTAIL FAIR

### ■ 桜うらら

日本のために開発された、桜の風味豊かな「マンチーノ・ヴェルモット サクラ」と爽やかな柚子ソーダが織りなすカクテル。淡いピンク色の見た目と、華やかな香りが楽しめる一杯。余韻に広がる桜の風味が、日本の春を感じさせます。



### ■ おてまえ

抹茶に、コーヒーを漬け込んだ「ジャパニーズクラフトウオツカ HAKU」を合わせたカクテル。抹茶の深い旨みとコーヒーの香ばしさが融合し、苦みと甘みのバランスが絶妙。春の夜長に楽しみたい、大人の味わいの一杯です。



### ■ 梅小町

「イチローズモルト」を使用した自家製梅酒に、アマレットリキュールを組み合わせたカクテル。際立つ甘さと濃厚な味わいを、泡立てた卵白が軽やかな口当たりに演出し、桜ビターズで春の香りを添えた贅沢な一杯です。



### ■ 春つづみ

山椒や柚子をボタニカルとしている「季の美 京都ドライジン」をベースに、八朔と生姜の爽やかさが加わった、春を感じさせるカクテル。「和」のエッセンスを加えたクリーンな味わいのジンと柑橘の風味が見事に調和し、さっぱりとした後味の一杯に仕上げました。



※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）・小池（こいけ）

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