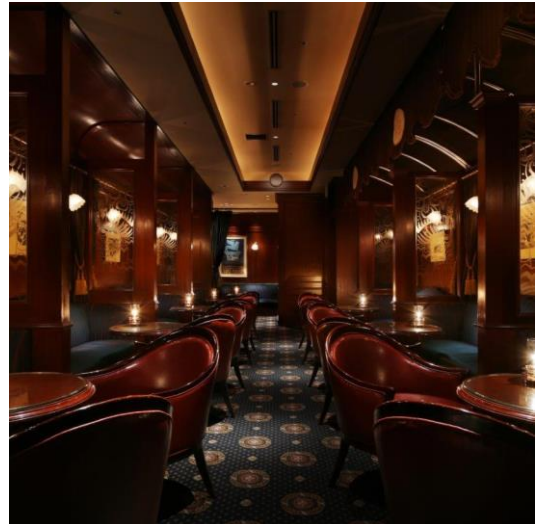


バー「オリエントエクスプレス」

## 【ホテルメトロポリタン】日本の素材から初夏を感じる渾身の一杯 「JAPANESE SPIRITS 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5月1日（木）より、バー「オリエントエクスプレス」にて「JAPANESE SPIRITS COCKTAIL FAIR」を開催いたします。初夏を優雅に満喫できる3種のカクテルをご用意いたします。日本産のスピリッツは、さまざまな原料を使用し、風味豊かな味わいをもつことが特徴です。それぞれのカクテルが持つ魅力をぜひご堪能ください。



### 「JAPANESE SPIRITS COCKTAIL FAIR」

BAR

■店舗：2F バー「オリエントエクスプレス」 **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5月1日（木）～6月30日（月）

※毎週日曜・祝日休業（5月3日～5日は営業いたします。）

■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/japanese\\_spirits\\_cocktail\\_fair.html](https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/menu/japanese_spirits_cocktail_fair.html)

## JAPANESE SPIRITS COCKTAIL FAIR

### ■ 芽吹（めぶき）

煎茶を漬け込んだジャパニーズジン“香の森”をベースに、ニガヨモギやスペアミント、大葉などを配合した複雑な味わいの薬草系リキュール“YASO アブサン”とトニックウォーターを合わせたカクテルです。煎茶の旨みとほのかな苦味を感じられ、すっきりとした味わいをお楽しみください。



### ■ 夏茜（なつあかね）

ホワイトオーク樽で長期熟成した麦焼酎“百年の孤独”をベースに、スイートベルモット、チェリーリキュールを合わせて飲みごたえのある一杯に仕上げました。香ばしい麦の風味とチェリーの心地良い甘い香りの組み合わせを味わえるカクテルです。



### ■ 薫風（くんぷう）

日本を代表するポタニカルである山椒を使用した“AKAYANE 山椒スピリッツ”をベースにした、香り高く風味豊かなカクテルです。スパイシーな香りや辛味のある味わいのジンジャービールを加え、酸味のあるライム果汁が合わさった、初夏の風を思わせる爽やかな一杯をご堪能ください。



※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）・渡邊（わたなべ）

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](#)