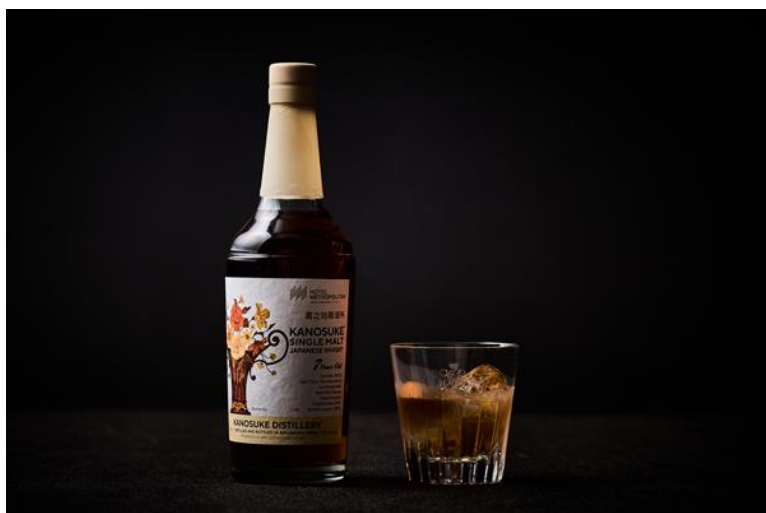


【ホテルメトロポリタン】バー「オリエントエクスプレス」
8月29日（土）Renovation Open記念
**オリジナルウイスキー「嘉之助シングルモルト
Hotel Metropolitan Exclusive」を140本限定販売**
～希少な7年熟成原酒を使用した特別なシングルモルト～

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋1-6-1 総支配人 桃谷健志）バー「オリエントエクスプレス」は、2026年8月29日（土）にリノベーションオープンいたします。新たな始まりを記念して、世界的に高い評価を受ける「KANOSUKE」とコラボレーションしたオリジナルプライベートウイスキーを数量限定販売いたします。本商品は、同ブランドとしても非常に希少な「7年(7 Years Old)」の熟成期間を経たシングルカスクであり、**わずか140本のみ**ボトリングが叶った特別な逸品です。豪華列車“オリエント急行”の車内をよりオーセンティックに再現した上質な空間へと生まれ変わった店内で、この特別な一杯とともに優雅なひとときをお過ごしください。



～リノベーションオープン記念～

限定 140 本「嘉之助シングルモルト Hotel Metropolitan Exclusive」

■店舗：2F バー「オリエントエクスプレス」

■期間：2026 年 8 月 29 日（土）～なくなり次第終了

※毎週日曜・祝日休業

※一部、日曜・祝日も営業いたします。詳しくは公式WEBサイトよりご確認ください。

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

■料金：グラス ¥3,400 / ボトル ¥68,000（ボトルキープ可、お持ち帰りはできません。）※税金・サービス料込み

■公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/menu/original_whisky_kanosuke.html

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

＜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](#)

「嘉之助シングルモルト Hotel Metropolitan Exclusive」

【商品製造にいたるまでの想い】

嘉之助蒸溜所の造り手の皆さんのものづくりへの情熱に感銘を受け、「ホテルの特別な節目を迎えた時には、この熱い想いを形にした最高のプライベートボトルを共に創り出したい」という想いがあったと、バー「オリエントエクスプレス」マネージャー・佐藤大介は語ります。そして今回、店舗リノベーションという新たなスタートのタイミングで、その想いが結実しました。選定にあたっては、数ある候補樽の中から入念な試飲を重ね、その最後に所長・チーフブレンダーの中村俊一氏から「試飲を締めくくる最終候補」として出されたのが、今回の1樽（バーボン樽）でした。濃密で重厚な風格に、全員一致で「これしかない」と決定したドラマチックな1樽を使用しています。



【商品特長】

・KANOSUKE でも非常に希少な「7 Years Old（7年熟成）」を明記したプライベートボトル

2017年の創業以来、妥協なきウイスキー造りを続けてきた嘉之助蒸溜所では非常に希少な「7年熟成原酒」のプライベートボトルです。蒸溜所の歩みと深まる熟成の深遠さを物語る記念碑的な仕上がりです。

・鹿児島の厳しい気候が育む濃密な熟成

蒸溜所が位置する鹿児島県日置市は、東シナ海沿いの自然豊かな地にあります。夏は約37℃、冬は-4℃まで下がる日置の厳しい寒暖差のもとで熟成が進行。今回ボトリングされた「7年」原酒は、圧倒的な熟成感と深く濃密な風格を備えています。

・バーボン樽×ビール用麦芽一部使用原酒で生まれた、奥深く立体的なテイastingノート

熟成樽にはウイスキーのバーボン樽シングルカスクを採用。鹿児島の高温熟成により限界まで引き出されたバニラやキャラメル、オークを思わせる芳醇で甘やかなアロマがベースを支えます。そこに原酒製造に使用した珍しいドイツ製ビール用麦芽のスモーキーフレーバーが絶妙なアクセントとして重なり合います。加水を一切行わないアルコール度数62%（カスクストレングス）だからこそ味わえる、リッチで濃厚な力強さの中に、優しく香ばしい燻煙の奥行きが漂う、極めて立体的で洗練された味わいに仕上がりました。

・伝統のモチーフをあしらった気品溢れるオリジナルラベル

オリジナルラベルは、ホテル開業当初からバー「オリエントエクスプレス」のカウンターバックを彩る寄木細工の花びら壁画をモチーフにしました。この壁画は、実際の「オリエント急行」食堂車にも使用されていた寄木細工を店舗内装に合わせ、再現したもので、オリエント急行の関係者から直接伝授された制作技法を基に、京都の職人が丹精込めて仕上げたこだわりの逸品です。ラベルには上品な消し金箔とブラック箔を施し、シックかつ重厚感のある装いに仕上げました。リノベーションにより生まれ変わった上質な空間に美しく映える、まさにアートピースのような特別なボトルです。

※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。

■嘉之助蒸溜所 (KANOSUKE DISTILLERY)

鹿児島県日置市の海岸沿いに 2017 年に誕生したクラフト・ジャパニーズウイスキー蒸溜所。母体は創業 1883 年の歴史を誇る焼酎蔵「小正醸造」。焼酎造りで培った独自の蒸留技術や樽熟成ノウハウを融合させ、「日本の焼酎文化から生まれたウイスキー」として世界中から注目を集めています。

<同ブランドの受賞歴>

- 嘉之助シングルモルトシリーズ：
San Francisco World Spirits Competition 2025,2026 (SFWSC)にて最高金賞
- 嘉之助シングルモルト：
ジャパニーズ・ウイスキーとして初。COOL JAPAN AWARD2025 受賞
- 嘉之助 HIOKI POT STILL：
San Francisco World Spirits Competition 2025,2026 (SFWSC)で 2 年連続ゴールド
- 嘉之助 DOUBLE DISTILLERY：
世界一のジャパニーズ・ブレンデッドウイスキーに。World Whiskies Awards2025 にて最高金賞

2F バー「オリентエクスプレス」

BAR
ORIENT-EXPRESS

ヨーロッパ大陸を横断した伝統の豪華列車「ベニス・シンプロン・オリент・エクスプレス」の車内空間をよりオーセンティックに再現いたします。見上げる天井の美しい曲線は、まさに本物の客車そのもののしつらえへ。世界の銘酒と語らいが紡ぐ、優雅な旅のひとつをお届けいたします。 営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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



ホテルメトロポリタン

1985年6月2日に東京池袋西口新時代の象徴として地元の方々から期待され、J R 東日本ホテルズのフラッグシップホテルとして開業いたしました。どこに行くにも便利な「池袋駅」西口(南)より徒歩 3 分と絶好のロケーションを誇るグランドホテルです。「文化の街池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。客室数805室、8つの直営レストラン・バー、14室の宴会場、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所”ホテルメトロポリタンで、思い出に残る時間をお過ごしいただけます。

公式WEBサイト：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>

