

シャンパンカクテルフェア ～シャンパンで彩る華やかな夜～

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2023年11月1日（水）より、バー「オリエントエクスプレス」、ダイニング&バー「オーヴェスト」にて『シャンパンカクテルフェア』を開催いたします。2店舗ともフレッシュで洗練された口当たりのシャンパン「ポメリー・ブリュット・ロワイヤル」と、フレッシュフルーツやシロップを組み合わせたカクテルをご用意いたします。ダイニング&バー「オーヴェスト」では、アルコールが苦手な方向けに、ワインと同じような手間暇をかけて香りや味わいをそのままに造られたノンアルコールスパークリングワイン「デュク・ドゥ・モンターニュ・ロゼ」を使ったモクテルもご堪能いただけます。イルミネーションなどきらめきを増す時期の夜を彩るのにぴったりなシャンパンカクテルをお楽しみください。



シャンパンカクテルフェア ～シャンパンで彩る華やかな夜～

■期間：2023年11月1日（水）～12月31日（日）

■店舗：2F バー「オリエントエクスプレス」

※休業日：11月は毎週日曜日ならびに祝日、12月は無休

25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

※休業日：11月は毎週火曜日、12月は無休

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

※ダイニング&バー「オーヴェスト」は公式WEBサイトよりインターネット予約も承っております。

2F バー「オリентエクスプレス」

バー「オリентエクスプレス」では、シャンパンと 1883 メゾールータンの自然派シロップを合わせたカクテルをお楽しみいただけます。1883 メゾールータンは、フレンチアルプスの恵みで培われた透き通る高品質の天然水を使い、こだわり抜いた材料で作られる芳醇な味わいが特徴です。柚子と苺のシロップとシャンパンの華やかなハーモニーをお楽しみいただけるカクテルになっています。オリент急行をモチーフにした重厚感と趣のある空間でご賞味ください。



◆ 柚子のシャンパンカクテル（写真左） ￥2,000

<ポメリー・ブリュット・ロワイヤル／1883 ユズシロップ／1883 エルダーフラワーシロップ>
“和”を感じさせる柚子の香りと、エルダーフラワーの爽やかな味わいをご堪能ください。

◆ 苺のシャンパンカクテル（写真右） ￥2,000

<ポメリー・ブリュット・ロワイヤル／1883 ストロベリーシロップ／1883 ローズシロップ>
苺とローズの香りと味わいをお楽しみいただける、目にも鮮やかな一杯に仕上げました。

■ 公式 WEB サイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/orient/menu/champagne_cocktail_fair.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。



BAR バー「オリент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ент急行」をモチーフにした重厚感と趣のある空間です。内装からグラス一つに至るまで、まるでオリент急行で旅をしているような気分でお好みの銘柄をゆっくり味わう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堪能ください。

営業時間：公式 HP をご確認ください。

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

25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

洋梨や苺、桃などシャンパンと相性のよいフルーツを使用したカクテルをご用意いたします。フルーツの甘みとシャンパンのきめ細やかな泡と爽やかな味わいをご堪能いただけます。また、お酒が苦手な方もお楽しみいただけるように、モクテルもご用意しています。ホテル最上階に位置する地上 100m からの輝く夜景とともに過ごしていただけます。



◆洋梨のシャンパンカクテル（写真左） 各 ¥2,200

<ポメリー・ブリュット・ロワイヤル/洋梨/洋梨シロップ/グレープフルーツジュース>
旬の洋梨を用いてなめらかな舌触りに仕上げました。

◆レオナルド（写真左から 2 番目）

<ポメリー・ブリュット・ロワイヤル/苺/ストロベリーピューレシロップ/クランベリージュース>
フレッシュの苺とストロベリーピューレシロップをシャンパンと合わせた甘酸っぱい一杯です。

◆ベリーニ（写真右から 2 番目奥）

<ポメリー・ブリュット・ロワイヤル/ピーチネクター/グレナデンシロップ>
桃とザクロシロップの上品な甘みが加わった飲み口の良いカクテルです。

◆フレンチ 75（写真右）

<ポメリー・ブリュット・ロワイヤル/ロンドンドライジン/レモンジュース/シュガーシロップ>
ジン特有のジュニパーベリーの豊かな香りとシャンパンの爽快感が絶妙にマッチしたやや辛口の味わいです。

◆【モクテル】ローズベリーロワイヤル ¥1,600

<ノンアルコールスパークリングワイン/ラズベリー/クランベリージュース/ローズシロップ/カシスシロップ/レモンジュース>
バラ、カシスのシロップにクランベリーとラズベリーを合わせてノンアルコールスパークリングワインで仕上げました。ベリーの甘酸っぱさとバラの香りに包まれた一杯です。



■公式 WEB サイト：

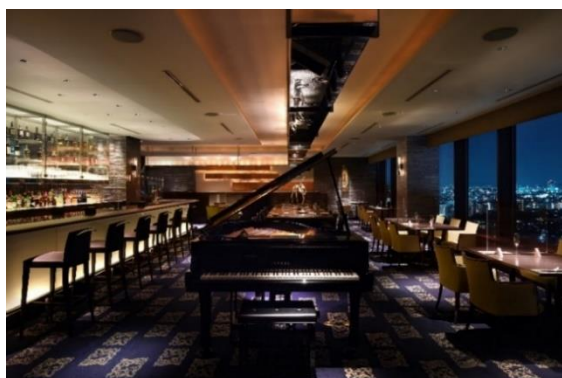
https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/champagne_cocktail_fair.html

※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。



ダイニング&バー「オーヴェスト」 **Ovest**

多彩なカクテルとオリジナリティあふれる料理が楽しめる大人の社交場。ランチタイムからバータイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。ランチはカジュアルなイタリアンをお楽しみいただけるお得なコース、ディナーはコースやお酒と合う多彩なア・ラ・カルトをご用意。地上 100m からの夜景をバックにくつろぎのひとときをお過ごしください。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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

<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：大良（だいら）・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](#)