



「オリエントエクスプレス」と「オーヴェスト」2 店舗で開催 春の移ろいを感じる「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 2024 年 3 月 1 日（金）より、
バー「オリエントエクスプレス」とダイニング＆バー「オーヴェスト」にて「SPRING COCKTAIL FAIR」を開催いたします。

重厚感ある内装のホテルメインバー「オリエントエクスプレス」では、自家製梅酒を使用したカクテル、花びらが揺らめく
桜のリキュールを使用したカクテル、薔薇をイメージした華やかなカクテルをご用意いたします。

ホテル最上階で煌めく夜景をお楽しみいただけるダイニング＆バー「オーヴェスト」では、爽やかな酸味の梅カクテル、
桜の優しい香りのカクテル、甘くて飲みやすい桃のカクテルをお楽しみいただけます。

2 つのバーで合計 12 種類をご用意いたしますので、何度でも足をお運びいただき、季節の移ろいを感じるバーテンダ
ー渾身の一杯をぜひご賞味ください。



「SPRING COCKTAIL FAIR」

■店舗：2F バー「オリエントエクスプレス」

25F ダイニング＆バー「オーヴェスト」

■期間：2024 年 3 月 1 日（金）～4 月 30 日（火）

■料金：各 1,800 円

※バー「オリエントエクスプレス」は毎週日曜日ならびに祝日、ダイニング＆バー「オーヴェスト」は毎週火曜日休業。

■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」

<梅のカクテル> (3月1日～)

◆プラムチャップリン -Plum Chaplin- (写真左)

オリент自家製の梅酒、“ルジェ クレーム ド アプリコット”、“レモンジュース”を合わせたさっぱりとした口当たりのカクテル。

◆プラムオールドファッション -Plum Old Fashioned- (写真右)

オリент自家製の梅酒を国産ウイスキー「シングルグレーンウイスキー 富士」と合わせたカクテルをご用意いたしました。濃厚な味わいをご堪能ください。



<桜のカクテル> (3月21日～)

◆ジャパニーズ コラーダ -Japanese Colada- (写真左)

ハイビスカス由来の花酵母を用いた泡盛「尚 KAMIMURA」の優しい甘みと、“トックブランシュさくら”と“モナンココナッツシロップ”の甘みを合わせたカクテル。華やかな香りをお楽しみいただけます。

◆桜スプリッツ -SAKURA Spritz- (写真右)

ボトルの中で桜の花びらがゆらめく「桜舞う」と煌びやかにパールパウダーが舞う「アフロディーテさくら」をベースに、オレンジとハーブのリキュール「アペロール」を合わせた甘く爽やかなカクテルです。



<薔薇のカクテル> (4月10日～)

◆ローズソー -Rose Sour- (写真左)

薔薇の花びらのエキスを 11 種類のボタニカルを合わせたフレーバー豊かな「ヘンドリックスジン」をベースに、薔薇、卵白と合わせたクローバークラブのツイストカクテル。ふわっとした口当たりをご賞味ください。

◆ローズコスモポリタン -Rose Cosmopolitan- (写真右)

ライチのような華やかな香りが特徴的な芋焼酎「だいやめ」と“1883 ローズシロップ”を合わせた、フルーティーな味わいのツイストカクテル。



■公式 WEB サイト：

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

※ご用意している材料により期間外でもご用意可能なカクテルもございます。

※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。

バー「オリент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ент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ент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堪能ください。

営業時間：公式 WEB サイトをご覧ください。

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



25F ダイニング&バー「オーヴェスト」

<梅のカクテル> (3月1日~)

◆梅と堇のスプモーニ -Plum & Violet Spumoni- (写真左)
梅の果実感をとりと感じるあらごし梅酒をベースに、堇(すみれ)のリキュールで2層にした見た目も楽しめるロングカクテルです。

◆梅のコスモポリタン -Plum Cosmopolitan- (写真右)
オーソドックスなコスモポリタンのツイストカクテル。梅酒を加え奥深い味わいに仕上げました。



<桜のカクテル> (3月21日~)

■桜ジュレップ -Sakura Julep- (写真左)
国産ウイスキー"響"と、桜・大葉・花穂紫蘇を使用したジュレップ。見た目と味わいに春を感じるラグジュアリーな桜カクテル。

◆桜マルガリータ -Sakura Margarita- (写真右)
テキーラカクテルの代名詞である"マルガリータ"を桜仕様に。心地よい桜との香りとテキーラの味わいがマッチした一杯です。



<桃のカクテル> (4月10日~)

◆桃と苺のローズスカッシュ -Peach & Strawberry Rose Squash- (写真左)

春のフルーツである苺に桃と薔薇のエッセンスを合わせ、甘みと酸味のバランスが程よく調和されたオリジナルスカッシュ。

◆あらごし桃のピーチロワイヤル -Peach Royal- (写真右)
2種類の桃のお酒を融合させ、上品な香りと桃の花を連想させる甘みある優しい味わいの一杯です。



■公式 WEB サイト :

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

※ご用意している材料により期間外でもご用意可能なカクテルもございます。

※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。

ダイニング&バー「オーヴェスト」

Dining & Bar **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トタイムまで、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。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）・渡邊（わたなべ）

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](#)