

【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」

地上 100m からの夜景をバックに、旬の味覚がハーモニーを奏でる
「AUTUMN COCKTAIL SELECTION」

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 9 月 1 日（日）よりダイニング&バー「オーヴェスト」にて「AUTUMN COCKTAIL SELECTION」を開催いたします。

秋の実りを感じていただけるよう、旬のシャインマスカットやナガノパープルを使用した瑞々しい上品な味わいのカクテルや、食後にぴったりなミルクィでソフトな口当たりのモンブランテイストを加えたクリーム系カクテルをご用意いたします。地上 100mからの夜景をバックに、極上の一杯をご堪能ください。



「AUTUMN COCKTAIL SELECTION」

- 店舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」
- 期間：2024年9月1日（日）～10月31日（木）※毎週火曜日休業
- 時間：日・月・水・木／5:30p.m.～10:00p.m.（L.O.9:30p.m.）
金・土／5:30p.m.～11:00p.m.（アラカルト L.O.10:00p.m. ドリンク L.O.10:30p.m.）
- お問い合わせ：03-3980-5533 レストラン予約（10:00a.m.～8:00p.m.）
※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。
<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：高田（たかだ）・新藤（しんどう）・小池（こいけ）
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](#)

【AUTUMN COCKTAIL SELECTION】



■ シャインマスカットのスパークリングスカッシュ ¥1,900

<シャインマスカット/スパークリングワイン/ウォッカ/マスカットシロップ/レモンジュース>

人気のシャインマスカットを使用したツイストカクテル。
ぶどうを主原料とするスパークリングワインとフレッシュなシャインマスカットが合わさり、爽快感がありながらも、優しい味わいの一品です。



■ ナガノパープルのラムコリンズ ¥1,900

<ナガノパープル/ホワイトラム/レモンジュース/トニックウォーター/グレープシロップ>

ポリフェノールたっぷりのナガノパープルの深い甘みと酸味とホワイトラムを合わせることで味わい豊かでバランスの取れたカクテルに仕上げました。



■ 栗のアレキサンダー ¥1,900

<栗の甘露煮/ブランデー/栗リキュール/カカオリキュール/フレッシュクリーム>

デザート感覚として作り上げたアフターディナーカクテル。
丁寧に裏ごしした栗の甘露煮とフレッシュクリームが融合したなめらかな口当たりで、ブランデーの芳ばしい香りとマッチした一品です。

■ 公式 WEB サイト :

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/autumn_cocktail_collection.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」 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。ランチタイムからパーティタイムまで、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>

