

【ホテルメトロポリタン】ダイニング&バー「オーヴェスト」
シャンパンと果実が織りなす特別な夜

「CHAMPAGNE 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11月1日（金）よりダイニング&バー「オーヴェスト」にて「CHAMPAGNE COCKTAIL SELECTION」を開催いたします。

りんごの瑞々しさとはちみつの甘みを合わせた「ハニーアップルシャンパンフィズ」、色の変化を楽しむ「パールロワイヤル」のシャンパンカクテル2種類と、苺を使った華やかなモクテル「フェイクレオナルド」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。



- 店舗：25F ダイニング&バー「オーヴェスト」
- 期間：2024年11月1日（金）～12月31日（火）※11月の毎週火曜日・12月3日休業
- 時間：日・月・水・木・祝／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>

パールロワイヤル

（写真左）¥2,000

<シャンパン、パールリキュールイエロー、パールリキュールブルー>

パールパウダーが舞うイエローとブルーのリキュールはそれぞれ、そのままの味をご堪能いただいた後、混ぜて色の変化も楽しみながら、お召し上がりください。

ハニーアップルシャンパンフィズ

（写真中央）¥2,200

<シャンパン、サンふじ、アップルバレルリキュール、ハニーシロップ、レモンジュース>

りんごの瑞々しさとはちみつの甘みを合わせ、シャンパンで仕上げた格別な一杯です。

フェイクレオナルド【モクテル】

（写真右）¥1,800

<ノンアルコールスパークリングワイン、苺、ストロベリーシロップ、ローズシロップ>

フレッシュな苺を使用し、ノンアルコールスパークリングワインを合わせました。苺の甘酸っぱさが爽やかなモクテルです。

■公式WEBサイト：

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/ovest/menu/champagne_cocktail_selection.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。

<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](#)