

～ メトロポリタンホテルズのシグネチャーカクテルが誕生！ ～  
**最優秀カクテルを、首都圏・東日本地域に愛されている 11 のホテルで一斉に販売開始**

2018年10月1日（月）～11月30日（金）の期間限定

2018年9月24日（月）に行われた「JR 東日本ホテルズ創作カクテルコンペティション 2018」において、参加された約 260 名のお客さまによる投票をもとに、最も熱いご支持を集めたホテルメトロポリタン 和栗 富士也（わぐり ふじや）の創作したカクテル「優雅 ～美しき和の心～」が、メトロポリタンホテルズのシグネチャーカクテルに選ばれました。

選ばれた最優秀カクテルは 2 か月間、首都圏だけでなく東日本地域に広く根づくメトロポリタンホテルズ及び東京ステーションホテルのバーやレストランにてご賞味いただけます。



最優秀カクテル「優雅 ～美しき和の心～」イメージ



ホテルメトロポリタン 和栗 富士也

「JR 東日本ホテルズ創作カクテルコンペティション 2018」では、JR 東日本ホテルズ加盟ホテルから 13 名のバーテンダーが競い、メトロポリタンホテルズの新ブランドコンセプト「**やすらぎと華やぎが出会う場所。**」を体現するカクテルを決定しました。最優秀カクテルを考案したバーテンダーの和栗 富士也は、「日本のお客さまのみならず海外のお客さまに対しても、日本の四季折々を彩る美しい自然の恵みや優雅に織りなす文化を感じていただきたく、カクテルで表現いたしました。」とコメントしております。

## 1 最優秀カクテルについて

- ・バーテンダー ホテルメトロポリタン 和栗 富士也（わぐり ふじや）
- ・カクテル名称 「優雅 ～美しき和の心～」
- ・カクテルの特徴 四季の恵みを感じられるよう、ジャパニーズクラフトジン「ROKU」をベースに全て日本の材料を使用。柑橘系の香りが特徴的で、どなたにでも飲みやすいバランスの取れた味わい。
- ・販売期間 2018年10月1日（月）～11月30日（金）
- ・販売価格 1,400 円（消費税・サービス料込）
- ・販売箇所（11 店舗）

ホテルメトロポリタン	バー「オリエントエクスプレス」	／	ホテルメトロポリタン エドモント	バー「カルーザル」
ホテルメトロポリタン	丸の内 ダイニング&バー「TENQOO」	／	ホテルメトロポリタン さいたま新都心	カフェ「クロスヤード」
ホテルメトロポリタン	高崎 レストラン「ブラスリーローリエ」	／	ホテルメトロポリタン 長野	バー「アポロ」
ホテルメトロポリタン	仙台 バー「ナイト」	／	ホテルメトロポリタン 山形	バー「ラビン」
ホテルメトロポリタン	盛岡ニューウイング ダイニング&バー「ジョバンニ」	／	ホテルメトロポリタン秋田	メインバー スターズⅡ
東京ステーションホテル	バー「オーク」、バー & カフェ「カメラ」			

※営業時間等の詳細は直接お問い合わせください。

## 2 メトロポリタンホテルズの新ブランドコンセプト



### 「やすらぎと華やぎが出会う場所。」

活気ある都市の空気、長く受け継がれてきた文化、厳選した食材を用いた心に残る料理の数々。

その地方、その地域ならではの豊かさを提供することで、ここでしか出会えない喜びをホテルメトロポリタンは提供します。そして、洗練された佇まいと美意識でお客さまをお迎え、あたたかな真心と細やかな心遣いでお客さまをもてなします。

本件プレスリリースは、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR 記者クラブ、レジャー記者クラブにご案内しています。

| 本件に関する報道関係者さまのお問合せ先 |  
日本ホテル株式会社 JR 東日本ホテルズ事務局 担当：佐藤(隆)、照沼、藤本 TEL:03-5954-1209