

「東京ステーションホテル」「メズム東京、オートグラフ コレクション」 「メトロポリタンホテルズ」からオリジナリティ溢れるノンアルコールカクテルが登場！ 夏の“モクテル” プロモーションを開催。

2021 年 7 月 1 日（木）～8 月 31 日（火）

首都圏を中心にホテルを展開する日本ホテル株式会社（豊島区西池袋 1-6-1 代表取締役社長 里見雅行）は、7 月 1 日（木）より、東京ステーションホテル / メズム東京、オートグラフ コレクション / メトロポリタンホテルズ 対象 7 施設〔池袋・エドモント（飯田橋）・丸の内・川崎・さいたま新都心・高崎・長野〕の 9 ホテルのバー・レストランにて、オリジナリティ溢れるノンアルコールカクテルをラインナップし、夏の“モクテル” プロモーションを開催いたします。



モクテルとは「見せかけ」という意味の Mock（モック）とカクテルを組み合わせた造語で、ノンアルコールカクテルの新しい呼び方。ここ数年来ノンアルコール飲料の人气が広がっていましたが、コロナ禍でのライフスタイルの変化や嗜好の多様化により、その需要はますます高まり、ジュースの延長やお酒の代替という位置づけを越えた新たな文化として脚光を浴びています。

各レストラン・バーでは、モクテルならではの自由度の高さを存分に生かし、大胆で遊び心溢れる、フォトジェニックな新しいメニューを開発いたしました。アルコールが苦手な方も、好きな方も、レストランでは食前・食中のお食事とのペアリングや食後の一杯を、バーでは店内の佇まいとともに優雅なひとときをお楽しみいただけます。

□名称：オリジナリティ溢れるノンアルコールカクテル「夏の“モクテル”プロモーション」

□期間：2021 年 7 月 1 日（木）～8 月 31 日（火）

□実施施設：東京ステーションホテル | メズム東京、オートグラフ コレクション | ホテルメトロポリタン（池袋）
ホテルメトロポリタン エドモント | ホテルメトロポリタン 丸の内 | ホテルメトロポリタン 川崎
ホテルメトロポリタン さいたま新都心 | ホテルメトロポリタン 高崎 | ホテルメトロポリタン 長野

□モクテルプロモーション専用 Web サイト：<https://www.jre-hotels.jp/special/mock/mocktail-promotion.html>

■本プレスリリースに関するお問い合わせ先

日本ホテル株式会社 広報・ブランド戦略部 TEL 03-6912-6741 e-mail:cs@nihonhotel.com
〒171-0021 東京都豊島区西池袋一丁目 11 番 1 号 メトロポリタンプラザビル 13F

夏のモクテル 3 種「カメラアブルーム」「マルノウチレディー」「トウキョウサンセット」

バー＆カフェ「カメラ」では盛夏におすすめのオリジナルモクテルを 3 種販売いたします。

■カメラアブルーム（画像中央）

爽やかなパイナップルやマスカットの風味に柚子茶の香りをのせて、華やかな“椿”をイメージしました。甘みと酸味のバランスがとれた一杯。

■マルノウチレディー（画像右）

丸の内で働く女性をイメージしたモクテル。紅茶の優雅な香りにクランベリーやザクロの甘みを合わせ、ジンジャーエールで仕上げました。お食事との相性も抜群。

■トウキョウサンセット（画像左）

東京の夕暮れ時をイメージしたモクテル。フローラルなスミレの香りに、カシスの甘みとレモンの酸味が口の中に広がります。食後にぴったりの甘口カクテル。



■料金：各 1,200 円（サービス料・税込み）

■時間：11:30～19:30 L.O. ※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。



バーテンダー

和栗 富士也（ワグリ フジヤ）

2014 年日本ホテル㈱に入社しホテルメトロポリタンに配属。バーテンダーの経験を積みながら、2016 年からカクテルコンペティションへのチャレンジを開始。2018 年 9 月に JR 東日本ホテルズ創作カクテルコンペティションで最優秀賞を受賞。同年 11 月より東京ステーションホテルに異動し、2 つのバーで研鑽と挑戦を続けている。

メズム東京、オートグラフ コレクション

有名絵画からインスパイアされたモクテル「Moon Night」「Baby Keith」

芸術家のアトリエがコンセプトのバー＆ラウンジ「ウィスク」では、絵画をモチーフにした五感をくすぐるミクソロジードリンクをお楽しみいただけます。この夏におすすめの独創性あふれるオリジナルモクテルを 2 種ご紹介いたします。

■Moon Night（ムーンナイト）

ゴッホの代表作「星月夜」の月と星でいっぱいの夜空と大きな渦巻きからインスピレーションを受けて誕生したモクテルです。ゴッホならではの吸い込まれそうなタッチで描かれた名作を、バタフライピーとレモンゼリーを使用することで、幻想的な夜空のようなモクテルに仕上げました。浮かべられたレモン風味のエスプーマを混ぜると、グラスの中に夜明けが訪れます。鮮やかな色とさっぱりとした味わいの変化をお楽しみください。



■Baby Keith（ベビーキース）

アメリカの代表的なアーティスト、キース・ヘリングの「Radiant Baby（光輝く赤ん坊）」から着想を得ました。光輝く赤ん坊を光る氷で表現し、インパクトのある哺乳瓶を使用した見た目にもユニークなモクテルです。乳性飲料をベースに自家製のジャスミンシロップでアクセントをつけ、卵白を使ってまろやかな味わいに仕上げました。

■料金：各 2,600 円（サービス料・税込み）

■時間：11:00～20:00（19:00 L.O.）

※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。



ミクソロジスト
長塩 隆司（ナガシオ タカシ）

スターサービスアトリエ マネージャー。1994 年にホテルメトロポリタンに入社し、バー「オリエントエクスプレス」でのキャリアを中心に、ホテル内のバーラウンジで勤務。2013 年にはサントリー・ザ・カクテル・アワードのウイスキー部門で最優秀賞を受賞。メヅム東京開業前からミクソロジーカクテル・モクテルの商品開発に携わり、現在までに著名な絵画の世界観を表現した数々のユニークなドリンクでゲストの五感を魅了し続けている。

ホテルメトロポリタン（池袋）

全 3 種類のモクテル登場「織部」「ORIENT LADY ROSE」「RAFFINE（ラフィネ）」

バー「オリエントエクスプレス」ではバーテンダーが考案した 3 種類のモクテルが登場。ベースもノンアルコールの日本酒、白ワイン、ジンなどを使用し、カクテルに負けない本格的なモクテルを追求しました。どの商品も素敵な余韻を感じることができます。

■織部（画像右下）

ベースにノンアルコールの日本酒と抹茶を合わせ、織部焼のような深みのある美しい暗緑色が特徴です。

■ORIENT LADY ROSE（画像左）

シックでエレガントな女性を薔薇で例えたイメージ。ローズヒップティーと 4 つのベリーが特徴の一品です。

■RAFFINE（ラフィネ）（画像右上）

ベースはノンアルコール白ワインにフレッシュミントの自家製シロップとジャスミンティーの爽やかさが特徴です。

■料金：各 1,400 円（サービス料・税込み）

■時間：16:00～22:00 ※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。



バーテンダー
森西 一樹（モリニシ カズキ）

2017 年日本ホテル(株)ホテルメトロポリタン入社後にレストラン配属を経て、2019 年に希望していたバー「オリエントエクスプレス」に配属。2020 年「HBA バーテンダー」認定資格取得。フレッシュな感性でお客様に寄り添えるバーテンダーを心掛けており、その柔軟な接客は数多くの顧客ファンを獲得している。

色や味わいの変化を楽しむ、この夏のおすすめモクテル「Mystic Island」「すだちファンタジー」

バー「カルーザル」では、色や味わいの変化をテーマにした、この夏おすすめの2種のモクテルを販売いたします。

■ **Mystic Island-ミスティック アイランド-**（画像左）
パイナップルの果肉とココナッツシロップを使用したトロピカルなソルベに、夏らしい鮮やかなコバルトブルーが印象的なハーブティー「バタフライピー」を合わせて、すっきりとした味わいに仕上げました。グラスに注いだバタフライピーの色の変化にも注目の一杯です。

■ **すだちファンタジー**（画像右）
清涼感あふれるスペアミントとすだちを使用した、暑い夏にぴったりの爽やかなモヒートのモクテル。お好みで黒糖のシロップを加えることで、まるで「コーラ」のように変化する2段階の味わいをお楽しみいただけます。

■ 料金：各 1,200 円（サービス料・税込み）

■ 時間：17:30-23:00（L.O.22:45）※日曜・祝日定休 ※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。



バーテンダー
大山 隼人（オオヤマ ハヤト）

2004 年ホテルエドмонт（現ホテルメトロポリタン エドмонт）に入社。ダイニング・カフェ「ベルテンポ」などレストランにて経験を積み、2019 年よりバー「カルーザル」のチーフバーテンダーを務める。隠れ家のような雰囲気の店内で“At Home”な安らぎの空間の提供を心掛けている。

ホテルメトロポリタン 丸の内

お食事と共に楽しめる3種のモクテル「黄昏」「乙女のはにかみ」「蒼海」

Dining & Bar TENQOO では、3種類のノンアルコールカクテルをご用意いたしました。

■ **黄昏**（画像左）
お食事との相性は抜群。黄昏に時に様々な人が行き交う東京駅の複雑性を、ほろ苦いハーブティーとライムやミントの香りを組み合わせて表現した一杯です。

■ **乙女のはにかみ**（画像中央）
アンズの花言葉を冠した、アンズ風味のデザートモクテル。とろりとした口当たりに、思わずはにかんでしまう魅惑的な甘さで癒しのひとときを演出します。

■ **蒼海**（画像右）
食前からお食事中までおすすめの爽やかな味わいのモクテル。白い砂浜と青い海に泳ぐイルカの姿をイメージしました。



■料金：各 1,200 円（サービス料・税込み）

■時間：ランチタイム【平日】11:30～14:00 【土曜・日曜・祝日】11:30～14:30

ディナータイム 17:00-20:00（L.O.19:30）

※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。



Dining & Bar TENQOO（ダイニング＆バー テンクウ）

休むことなくゲストを迎え入れ、送り出している東京駅。徹底的に吟味した安心・安全な食材を、本格的なフレンチの技法で輝かせた料理の数々。

味噌や山葵など日本ならではのエッセンスを加え、コースの締めにはお茶漬けを組み込むなど、和の感性を吹き込んだフレンチを繰り広げています。

ホテルメトロポリタン 川崎

爽快なフレッシュモクテル「GOA（ゴア）」

オールデイダイニング「Terrace and Table」は、ブッフェ、テラス席でのアウトドアグルメ、個室でのディナーコースと3つの顔を持つレストラン。どのエリアのお食事とも相性の良い夏向けのモクテルを創作しました。

アップルジュース、オレンジジュース、ざくろのシロップ、炭酸を素材とし、夏の日差しに負けない、爽やかなテイストにフルーティーさが特徴です。美しいグラデーションで、夏にぴったりなノンアルコールカクテルです。ランチタイムから楽しみいただけます。



■料金：1,000 円（サービス料・税込み）

■提供時間：【平日】11:30～22:00（L.O.21:30）【土日祝】11:00～22:00（L.O. 21:30）

※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。

ホテルメトロポリタン さいたま新都心

夏のビネガーモクテル「渚」「ふわり」

カフェクロスヤードでは、ビネガーを使ったオリジナルモクテル2種を販売いたします。お酢の効果だけではなく、果実に含まれるビタミンやミネラルも摂れることから、美容やダイエットにも効果的と言われている女性に嬉しいビネガーモクテル。夏をイメージした爽やかな味わいの2種をご用意いたしました。

■渚（画像左）

マスカットをベースとしたフルーティーな微炭酸のビネガーモクテル。遠出の外出が憚られる中、近場で海を感じる一杯に仕上げました。

■ふわり（画像右）

パイナップルをベースとしたビネガーモクテル。上にフロートしたアセロラドリンクはビタミンCの含有量が多く、ビネガーと併せて女性に嬉しい美容と健康に効果が期待できます。



■料金：各 900 円 ランチ価格 650 円（税込）

■時間：11:30～15:30（土曜のみ 11:30～19:30）※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。



考案者

杉本 翔（スギモト ショウ）

2015 年日本ホテル(株)入社し、ホテルメトロポリタン オールデイダイニング「クロスサイン」で、料飲業務に従事。2020 年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」に異動となる。さいたまの魅力に惹かれ、さいたま新都心にお越しいただくゲストへの顧客満足を追求。若い発想で今回のモクテルを考案。

ホテルメトロポリタン 高崎

和涼折衷(わりようせっちゅう)

レストラン「ブラスリーローリエ」では流行りの抹茶を使った和テイストのオリジナルモクテルをご用意いたしました。その他、定番のモクテルもご用意しておりますので落ち着いた涼しい店内でごゆっくりお楽しみください。

■和涼折衷(わりようせっちゅう)

濃厚な抹茶にすだちの果汁を加え、トニックウォーターで仕上げました。香りのアクセントにはローズマリーを使用。和と洋のテイストが抜群に折り合い、心から落ち着き、見た目にも涼を感じることができる、夏にぴったりのモクテルです。

■料金：1,000 円（サービス料・税金込み）

■提供時間：11：30～21：00(L.O. 20:30)

※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。



バーテンダー

名前：大澤 亘（オオサワ ワタル）

2005 年ホテルメトロポリタン高崎入社。ふらりと入った横浜のバーで飲んだカクテル「ジャックローズ」に感銘を受け、30 歳の時にバーテンダーを志す。それから数々のカクテルコンペティションに出場し、大舞台を経験。日々研鑽を積んでいる。（一社）日本ホテルバーメンズ協会認定シニアバーテンダー。

ホテルメトロポリタン 長野

夏のオリジナルモクテル「ベリーモヒート～Berry Mojito～」 「frozen 抹茶 Sweets」

バー「アポロ」では、日差しが強くなるこの時期に「涼-りょう-」をテーマにした“モクテル”を販売します。「清涼感」と「冷た〜い」ノンアルコールカクテルで、気分をリフレッシュしてみたいかがでしょうか？

■ベリーモヒート～Berry Mojito～（写真左）

クランベリージュースにライムとミントを加えソーダで満たした“シュワッ”と清涼感あるモヒート風にアレンジ。アルコール未使用なので、酔いを気にすることなくキューっと飲み干せる 1 杯です！



■料金：1,000 円（サービス料・税金込み）

■frozen 抹茶 Sweets （写真右）

ココナツミルクとパイナップルジュース・抹茶シロップでかき氷の「宇治金時」風にアレンジ。器は信州松代で焼かれた「松代焼」の茶器を使用しました。バニラアイスと粒あんもトッピングし、冷た〜く、あま〜い 1 品です。

■料金：1,200 円（サービス料・税金込み）

■時間：17:00～23:30（Close 24:00） ※今後の状況により、営業時間が変更になる場合がございます。



バーテンダー

名前 宮川 文寿（ミヤガワ フミヒサ）

名古屋エリア、松本エリアでバーテンダーの経験を積み、1998 年にホテルメトロポリタン長野に入社。オリジナルカクテルのレパートリーも広く趣向を凝らしたカクテルはお客さまより好評を博している。

日本ホテル株式会社 安心・安全の取り組みについて

日本ホテルでは、お客さまにより安心してホテルでお過ごしいただけるように、消毒及び飛沫防止対策などを強化しております。お客さまに安全でまごころを込めたおもてなしと快適な空間を提供できるよう、みなさまのご利用を従業員一同お待ちしております。



1. 消毒及び飛沫防止対策

- ホテル館内の換気を強化し、パブリックスペース（廊下、ロビー、エレベーターなど）、接触の多い場所について消毒を定期的に行っております。
- 筆記用具、カードキーなどの備品類について都度消毒を行っております。
- パブリックスペースにおいて、エレベーター内の定員設定などソーシャルディスタンスの確保を行っております。
- レストランでは、席の間隔を十分に確保するために席数を減らしております。
- 飛沫防止のためにスタッフはマスクの着用のほか、フロントカウンターに飛沫防止パネルの設置など行います。
- 現金、クレジットカード、パスポートの受け渡しの際はキャッシュトレイを使用しております。

2. 従業員の衛生管理について

- 従業員は、手洗い、うがい、マスクの着用、手指の消毒、検温などを行い、健康状態を管理しております。
- ※詳細につきましては、各ホテルのホームページをご確認ください。

3. お客さまへのお願い

お客さまにおかれましては、館内に設置しておりますアルコール消毒液をご利用いただき、発熱など体調がすぐれない場合は、速やかに従業員にお申し出ください。

日本ホテル株式会社：JR 東日本グループとして主に首都圏に 38 ホテル(6,787 室)をもつホテル会社です。国の重要文化財である東京駅丸の内駅舎内の東京ステーションホテル、ベイエリアに位置し東京の躍動感を五感で感じるメズム東京、オートグラフ コレクションのほか複数のホテルブランドを展開しています。フルサービス型のメトロポリタンホテルズは「やすらぎと華やきが出会う場所」、宿泊特化型の JR 東日本ホテルメッツは「上質が息づく。」をブランドコンセプトとしています。利便性に優れた立地で、国内や訪日インバウンドのお客さまへの心からのおもてなしを忘れずに、常により高いレベルのサービスを目指しています。