

2021年4月12日

報道関係各位

DMO 東京丸の内

日本酒・焼酎をベースとした 15 種類のオリジナルカクテルを楽しめる！ 大丸有バーホッピングウィーク 開催

大手町・丸の内・有楽町エリアの 7 つの有名ホテルやレストランが
全国各地の日本酒・焼酎の酒蔵とコラボしてオリジナルカクテルを期間限定で提供

2021年5月10日（月）～5月21日（金）



大手町・丸の内・有楽町エリア（以下、大丸有エリア）への MICE（*1）の誘致を進める地域団体 **DMO 東京丸の内**は、大丸有エリアの 7 つの有名ホテルやレストランが全国各地の日本酒・焼酎の酒蔵とコラボして開発した **オリジナルカクテルを期間限定で提供する大丸有バーホッピングウィーク**をコロナ感染拡大予防対策実施のもと、5月10日（月）～5月21日（金）に開催します。

昨年来のコロナ禍で、日本中の飲食店が営業休止・営業時間縮小となり、お酒の需要も大幅に落ち込んだ結果、古くからお酒を造り続けてきた酒蔵は今、非常に厳しい経営環境にあります。こうした状況を受け、海外から大丸有エリアへの MICE の誘致を進める DMO 東京丸の内では外国人からも人気の高い日本のお酒文化の継承を支援すべく、会員企業のホテル、バーと地方の酒蔵とのコラボレーションにより、日本酒・焼酎の新たな楽しみ方を提案するカクテルフェアを企画しました。今回使用する日本酒・焼酎については全国の銘酒に精通した酒選定ディレクターの君嶋哲至氏（株式会社横浜君嶋屋 代表取締役社長、SSI 名誉唎酒師酒匠）が担当。各施設においてコロナ感染拡大防止対策を施した環境のもと、各バーテンダーが丹精込めて開発した、とっておきのオリジナルカクテルを全部で 15 種類お楽しみいただけます。少人数の語らいの機会として帰宅前に是非ご利用ください。



開催イメージ

大丸有バーホッピングウィーク 実施概要

- 【実施日時】 2021年5月10日(月)～5月21日(金)
※開始/終了時間は、各店舗の営業時間に準じます。
- 【実施場所】 帝国ホテル 東京、丸ノ内ホテル、パレスホテル東京、ザ・ペニンシュラ東京、東京ステーションホテル、THE UPPER、東京會館
- 【主催】 DMO 東京丸の内
- 【企画】 (株) B-Forest
- 【内容】 昨年来のコロナ禍の影響を受けた酒蔵や酒米生産者のサポートを目的に大丸有エリアの7つの有名ホテルやレストランが全国各地の日本酒・焼酎の酒蔵とコラボしてオリジナルカクテルを期間限定で提供。使用する日本酒・焼酎については全国の銘酒に精通した酒選定ディレクターの君嶋哲至氏が担当しました。

★酒選定ディレクター 君嶋 哲至

プロフィール：株式会社横浜君嶋屋 代表取締役社長
1960年横浜生まれ、明治25年創業の酒販店の4代目
ワインインポーター、ワインと和酒卸販売業。
お酒の魅力を国内外へ積極的に発信し続け、業界の発展に努める。
SSI 名誉唎酒師酒匠、一般社団法人日本ソムリエ協会副会長

<君嶋氏からのコメント>

昨年から1年以上も続く新型コロナウイルスの影響で、多くの方が苦境に立たされています。日本酒や焼酎の蔵元、またその原料を作る農家も本当に厳しい状況にあり、同様にホテル業界や飲食業界も大きな打撃を受けております。この度の「大丸有バーホッピングウィーク」は、多くの人々の心を癒すことができる素敵な企画です。日本の中心で東京の中心である丸の内には世界有数のホテルがあり、世界有数のバーがあり、世界有数のバーテンダーがいます。これまで美味しい日本酒・焼酎を使ったカクテルが注目されることはありませんでしたが、今だからこそ世界有数のバーテンダーの技と日本酒と焼酎の素晴らしい共演を体験していただきたく、お酒を選定させていただきました。厳しい境遇の中、都心のホテルの一角で少しでもホッとできるお時間をお楽しみいただけましたら幸いです。

各会場における提供メニュー詳細

①帝国ホテル 東京/本館 17F「インペリアルラウンジ アクア」

日本酒：『月歩』・・・「菊姫（石川）」×抹茶などを使用した1杯

焼酎：『光』・・・牛乳焼酎「牧場の夢（熊本）」などを使用した1杯

焼酎：『艶女夜（つやめや）』・・・「牧場の夢（熊本）」×ハーブティー×紫蘇などを使用した1杯

価格：各1杯2,750円（税・サービス料込）



月歩



光



艶女夜

②丸ノ内ホテル/8F フレンチレストラン「ポム・ダダン」・7F シガーバー「ル・コネスール」

日本酒：『Blanche- Neige』・・・「八海山（新潟）」×りんごを使用したぬる燗

焼酎：『手弱女（たおやめ）』・・・「駒（宮崎）」×大根や藻塩などを使用した1杯

価格：各1杯1,700円（税・サービス料込）

③パレスホテル東京/6F「プリヴェ」

日本酒：『La Brilliance』・・・「龍力（兵庫）」×ヨーグルトリキュール・白桃ジュースなどを使用した1杯

焼酎：『La Couronne』・・・「情け嶋（東京・八丈島）」×和のエスプレッソマティーニ

価格：各1杯2,200円（税・サービス料込）



La Brilliance



La Couronne

④ザ・ペニンシュラ東京／24F「PETER バー」

日本酒：『Tokky Martini』・・・「紀土（和歌山）」×ジンやゆず、紫蘇などを使用した1杯
焼酎：『Naked Fashioned』・・・「旭万年星（宮崎）」×黒大豆などを使用した1杯
価格：各1杯2,200円（税・サービス料込）



Tokky Martini



Naked Fashioned

⑤東京ステーションホテル／2F バー&カフェ「カメリア」

日本酒：『Pair Resonance』・・・「惣誉（栃木）」×すだちやとちおとめなどを使用した1杯
焼酎：『Happiness Fleur』・・・「さんご礁（沖縄）」×マスカトリキュールやブルーキュラソ
ーなどを使用した1杯

価格：各1杯2,000円（税・サービス料込）



Pair Resonance



Happiness Fleur

⑥THE UPPER（丸の内テラス 9F・10F）

日本酒：『ウルカ』・・・「天狗舞（石川）」を使用したオレンジワインのような1杯
焼酎：『め組』・・・「不二才 LXX（鹿児島）」を使用した赤ワインのような1杯
価格：各1杯ランチタイム1,550円（税込）、ディナータイム1,705円（税・サービス料込）



ウルカ



め組

⑦東京會館／平日：1F「メインバー」、休日：1F「ロッシニテラス」

日本酒：『すみれ』・・・「加賀鳶（石川）」×バイオレットリキュールを使用した1杯
焼酎：『咲耶の月』・・・「常德屋（大分）」×鮮やかな黄色い1杯
価格：すみれ1,815円（税・サービス料込）、咲耶の月2,420円（税・サービス料込）



すみれ



咲耶の月

DMO 東京丸の内とは

大手町・丸の内・有楽町エリア及びその周辺地区への MICE（*1）誘致促進を図るため、ホテルやコンファレンス施設等、地域内の MICE 関連企業が集結し 2018 年 10 月に正式発足。事務局は NPO 法人大丸有エリアマネジメント協会が務める。現在、会員数 31 社。

URL : <https://tokyo-marunouchi.jp/ja/>

(*1) MICEとは Meeting, Incentive Tour, Convention, Event, Exhibition の頭文字をとった言葉で、多国籍企業のグローバルミーティングや企業の報奨旅行、コンベンション、展示会等ビジネスイベントの総称。

「大丸有バーホッピングウィーク」に関する報道関係者からのお問い合わせ先

大手町・丸の内・有楽町地区街づくり PR 事務局 共同ピーアール(株) PR アカウント本部 9 部 担当：内山・前山・高橋
TEL : 03-3571-5236 FAX : 03-3571-5380 E-mail : tokyo-omy-pr@kyodo-pr.co.jp

※会場となります各ホテルやレストラン内ではスタッフの健康管理や衛生管理を徹底し、安心して楽しみいただけるよう新型コロナウイルス感染拡大予防対策をとっております。イベント参加の皆様にはマスクの着用や入場制限などのご理解・ご協力をお願いいたします。

※状況により内容やスケジュールが変更となる場合がございます。