

## Press Release

2016年3月22日

### ウェスティンホテル東京 スカイラウンジ「コンパスローズ」 世界的にブームを巻き起こしている新感覚のカクテル 「ミクソロジーカクテル」が登場！

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田 1-4-1/総支配人 チャールズ・ジャック)は、2016年5月1日(日)から6月30日(木)の期間中、ホテル最上階にあるスカイラウンジ「コンパスローズ」にて、フレッシュな果物や野菜、スパイスなどの素材を活かし、様々な技術で作る『ミクソロジーカクテル』をご提供いたします。

2000年頃から、新しいカクテルスタイルとして、健康志向の高い方、フルーツやハーブ好きな女性を中心に注目を集めている「ミクソロジー」。バーテンダーによって選ばれた良質な素材とスピリッツとの組み合わせによって生まれた新感覚のカクテルを、技術的なトレンドも取り入れたカクテルメイキングの手法と合わせてお楽しみいただけます。



この期間に提供する『ミクソロジーカクテル』は、4種類。塩昆布のエスプーマの食感と、程よい塩気が新感覚のソルティドッグの“Samurai Bull ~サムライブル~”、目の前でチョコレートリキュールにスモークをかけ、その後にシェイクするメイキングが楽しい、燻した黒胡椒がアクセントのデザートカクテル“Baked Chocola ~ベイクドショコラ~”、また、スモークのアロマが香る、ドライなジンベースのカクテル“Mist of Islay ~ミスト オブ アイラ~”は、強めのアルコールが薫香をかけることで燻製フルーツのような甘みに変化する不思議なカクテルです。そして、大根おろしと本わさびを使った、フローズンスタイルのホワイトレディ“Mizore ~曇~”は、大根おろしのやさしい辛みと、品のある本わさびの香りが和の素材の面白さを感じられるカクテルに仕上がっています。

新しい感覚を呼び覚ます、創造にあふれたドリンクとして確立しつつある『ミクソロジーカクテル』の詳細は、以下のとおりです。

#### ◆ ミクソロジーカクテル

- 期間: 2016年5月1日(日)~6月30日(木)
- 時間: 平日 16:00~24:30  
土日祝 14:00~24:30
- 場所: スカイラウンジ「コンパスローズ」 22階
- 料金: Samurai Bull ~サムライブル~ 1,600円  
Baked Chocola ~ベイクドショコラ~ 1,450円  
Mist of Islay ~ミスト オブ アイラ~ 1,700円  
Mizore ~曇~ 1,450円
- ご予約・お問い合わせ: 03-5423-7283 (14:00~25:00)



\* 料金には、税金およびサービス料13%が別途かかってまいります。  
\* メニュー内容およびプログラムは予告なく変更となる場合がございますのでご了承願います。

# THE WESTIN TOKYO

## スカイラウンジ「コンパスローズ」

優雅な大人の空間。きらめく都会の夜景と、心地よいジャズの生演奏をバックに、東京タワーを望むナイトビューを存分にご堪能いただけます。



# # #

## ウェスティンホテル東京について

緑豊かな洗練された街、恵比寿に位置するウェスティンホテル東京は、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルです。ウェスティンのグローバルなブランドミッション“**For a better you.**”に基づき、ご来館のお客様にご到着時よりもすがすがしい気分でご出発いただきたく、心身の安らぎと活力を与える数々の独自のプログラムを提供しております。大きな窓を備えたヨーロッパスタイルの全客室(438室)には、ウェスティンホテル&リゾートが安眠を追求し、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」で、快適な睡眠をお約束いたします。

また、ホテル内には個性豊かな5つのレストランと3つのバー/ラウンジの他、本格的スパ「ル・スパ・パリジエン」では心身のリラクセスに役立つ極上のスパメニューをご提供しております。大理石の大きな柱を特徴とするロビーや館内随所に点在するブロンズ像、絵画、タペストリーなどの数々の美術品はヨーロッパスタイルをさらに演出しています。ホテルの敷地内には、英国のチェルシーフラワーショーで何度もゴールドメダルを獲得した世界的にも有名な景観アーティスト 石原和幸氏デザインによる、都会の中の緑のオアシス「ウェスティン ガーデン」があり、四季折々に異なる景観をお楽しみいただけます。

### ～ 当リリースに関するお問い合わせ先 ～

ウェスティンホテル東京 広報担当 豊嶋晴美

TEL: 03-5423-7740 / FAX: 03-5423-7628 / Email: [haremi.toyoshima@westin.com](mailto:haremi.toyoshima@westin.com)