

2018年8月1日
京都ホテルオークラ



～ “丹後” のめぐみを一杯に～

丹後地域の果物と日本酒を使ったオリジナルカクテル登場

● メロン × 木下酒造「玉川」

● 桃 × 与謝娘酒造 スパークリング清酒「ROCCA」

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）では、2018年8月1日（水）より京都・丹後地域の果物と日本酒を使ったオリジナルカクテルを、17階トップラウンジ「オリゾンテ」と2階バー「チップェンデル」にて提供いたします。

豊かな自然に恵まれ、水はけの良い土壌をいかした果物づくりが盛んな丹後地域。酒造りが得意な天女や、御神酒のルーツの伝説が残るなど、酒造りとも縁が深く、江戸・明治時代より続く酒蔵が多く存在します。

今回、京丹後産「メロン」と「桃」に、丹後地域の酒造りの日本酒を合わせたカクテルを考案。同じ風土で育まれた2つの素材“果物”と“日本酒”が絶妙にマッチした一杯を通じ、京都・丹後地域の魅力をお客様に感じていただきたいと考えております。



SAND DUNE 2,138円

[17階 トップラウンジ「オリゾンテ」で提供]
京丹後産メロンと本醸造酒「玉川」を使った
フローズンカクテル



息吹 1,900円

[2階 バー「チップェンデル」で提供]
京丹後産桃とスパークリング清酒「ROCCA」
を使った一杯

カクテル概要

◆SAND DUNE

【提供店舗】17階 トップラウンジ「オリゾンテ」

【価格】2,138円（税・サービス料込み）

*カバチャージ1名様324円が必要となります。

【提供期間】2018年8月1日（水）～9月30日（日）

丹後半島の海沿いに広がる砂丘など、水はけの良い土壌を生かして栽培された京丹後産のメロンの果肉はみずみずしく、清涼感のある甘さが特徴。

凍らせた京丹後産メロンの果肉に、「自然仕込」山麩がブレンドされた木下酒造の本醸造酒「玉川」を合わせたフローズンカクテルは、爽やかなメロンの甘みと、深みのある日本酒の味わいが絶妙なハーモニーを奏でます。

（参考）木下酒造

京丹後市にある、天保13年（1842年）創業の酒蔵。イギリス人のフィリップ・ハーパー氏が杜氏を務め、家付き酵母を使った自然仕込みの山麩や、江戸時代の製法を再現した酒など、挑戦的な酒造りで知られています。生酛や山麩など製法由来の力強い酒質のものが多く、料理との相性も良いと言われています。



「オリゾンテ」店内

高さ約60mから、京都の町並みや東山三十六峰をご覧いただけます。カウンター席の他、テーブル席、個室も備えております。

◆息吹

【提供店舗】2階 バー「チップペンデル」

【価格】1,900円（税・サービス料込み）

*カバチャージ1名様324円が必要となります。

【提供期間】2018年8月1日（水）～9月30日（日）

京丹後産の桃は日本海の手風によって、甘みが強くなると言われています。

京丹後産の桃のフルーティーな甘さが引き立つよう、与謝娘酒造のスパークリング清酒「ROCCA」をベースに使用。純米酒の味わいを残しつつ、甘みをおさえてドライに仕上げられた「ROCCA」のすっきりとした飲み口と、桃の芳醇な香りをお楽しみいただけます。

（参考）与謝娘酒造

与謝野町にある、明治20年（1887年）創業の酒蔵。秀峰大江山の良質の伏流水を原水としてつくられる代表銘柄「与謝娘 大吟醸」をはじめ、芳醇なコクと軟らかな口当たりの酒質で知られています。



「チップペンデル」店内

店名は18世紀に活躍したイギリスの家具職人、トーマス・チップペンデルにちなみます。入り口に据えられたチップペンデル様式の椅子や壁面に飾られたデザイン画が、重厚な空間に彩を添えています。

（参考）京都府の魅力発信に向けた取り組みについて

京都ホテルオークラでは、京都府内の様々な地域の魅力を発信すべく、府の「もうひとつの京都」プロジェクトに賛同し、「海の京都」（2015年）、「森の京都」（2016年）、「お茶の京都」（2017年）のターゲットイヤーに合わせレストランフェアやイベントを開催。現在も食材の利用や、日帰り旅行などの取り組みを行っております。

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp