

2018年5月30日

京王プラザホテル ニュースリリース

スマートに飲んでスマートに酔って
 京王プラザホテルが提案する新タイプの低アルコール飲料
 『スマートカクテル』を発売
 7月1日（日）～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：山本護）はアルコール度を3%未満に設定した低アルコールのオリジナルカクテルを開発し、7月1日（日）より館内のバー・ラウンジおよび一部レストランにおいて『スマートカクテル』という名称で販売いたします。このたび発売するカクテルは計9種類で、抹茶リキュールと豆乳、黒蜜を合わせ和の雰囲気を出したカクテルや淡いピンク色が美しい桜のカクテル、黒ビールとミルクの意外な組み合わせが驚きの一杯など計9種で、深酔いを心配せずに大人のバータイムを楽しんでいただけます。

近年はライトな味わいで飲みやすい低アルコール飲料の人气が男女を問わず幅広い年代で高まっています。「仕事の疲れを癒し、会話を弾ませてくれるお酒を優雅に楽しみたい。けれど、深酔いを心配せずに安心して長時間楽しみ無事に帰宅したい。」というお酒を嗜む多くの方が望むニーズに対応する飲み物を、よりバリエーションを持ってご提供したくこの度のカクテル開発となりました。

京王プラザホテルは、黄綬褒章を受章した伝説のバーテンダー渡辺一也を筆頭に数多くのコンペティションで優勝者を輩出し、業界を牽引する優秀なバーテンダーが多く在籍することで知られています。今では一般的となったノンアルコールカクテルの研究開発も2004年にいち早く着手し、商品化して世に広めました。このたびの『スマートカクテル』の開発は、1996年のHBA創作カクテルコンペティションでグランプリに輝いた鈴木克昌がリードしてバーテンダー24名の力を結集し、京王プラザホテルならではの独創性と華やかさをそなえた9種類を考案いたしました。

■低アルコールで楽しむ『スマートカクテル』

期間：2018年7月1日（日）～

場所： 2階/メインバー<ブリアン>
 3階/<カクテル&ティーラウンジ>
 45階/スカイラウンジ<オーロラ>
 ※3階/アートラウンジ<デュエット>除く
 ※一部レストランでもご提供いたします。



(画像左より)

カクテル名	アルコール度数	料金（サービス料・税金込）
◆「キャット・シスター」 オレンジ・パイン・グレープフルーツ3つのジュースにレモンチェロが大人の味わいをプラス	約2.4%	1,750円
◆「 ^{わびさび} 侘寂」 カルーア抹茶、豆乳、黒蜜で絶妙な和テイストを	約2.9%	1,550円
◆「ダンディーアイスティー」 アマレットの香りが誘う大人のアイスティー	約2.3%	1,750円
◆「ブラック&ホワイート」 黒ビールとミルクが織り成す驚きの美味しさ	約2.8%	1,750円
◆「はんなり」 日本女性の美しさを思わせる桜のカクテル	約2.7%	1,750円
◆「モヒートロワイヤル」 ミントが爽やかなシャンパン&ソーダ	約2.3%	1,750円

ほか

お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）〔レストラン予約〕

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・小田 力・齊藤 直子・石川 綾子

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479