

2020



BAR

MATSU

## 富山ガラス×バー松

# 「〈富山アイコニック〉をイメージした 3種類のカクテル・テイastingノート」

富山ガラス2020「〈富山アイコニック〉の誕生と輝くボンボニエール展」  
(2月19日(水)～3月3日(火)、日本橋三越本店 本館5階 スペース#5)の  
開催に際して、バー松(日本橋浅田)では、チーフバーテンダー富士原 希が  
〈富山アイコニック〉のグラスを使って、富山をテーマにした  
3種類のオリジナル・カクテルを考案、期間限定で展開いたします。



### 立山香る ハトムギジュレップ

このカクテルは、立山の森の中にあるようなイメージで作りました。  
クロモジの香るジンをベースに、  
ハトムギ茶とミントでリラックスできる  
「香り」を大切にしています。  
クロモジは立山山麓に自生することで知られ、  
ハトムギもまた富山で多く作られています。  
山の雰囲気をお楽しみください。



### 冬柚子香る イベール

柚子も富山を代表する食材のひとつです。  
そして冬の富山は、  
寒さの中にも凛とした空気が魅力です。  
柚子のリキュールにミルクを加え、  
グレンダデンシロップ(ザクロ)で  
色と味わいのアクセントをつけて、  
隠し味でホッとさせる飲み口に仕上げました。  
グラスを手にするるとほんのりと香り立ちます。

カクテルの価格は、いずれも¥1,600(税・サ・別)



### 富山ウイスキーの スモーキーハニー

国産ウイスキーが海外からも注目を集め、  
富山のウイスキーも話題となっています。  
なかでもスモーキーさが魅力の  
富山ウイスキーをベースに、  
自然の恵みでもある蜂蜜、カリンを使った  
カクテルを作りました。  
スモーキーな香りにやさしい甘みが加わり、  
春を待ちわびる時間を想起させてくれます。

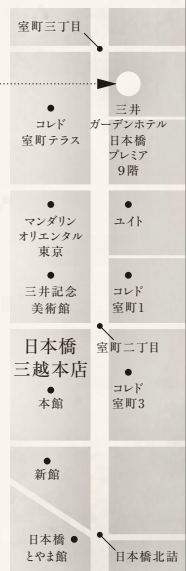
バー松  
チーフバーテンダー

## 富士原 希

バーテンダーとして  
富山をはじめ各地で  
研鑽を積み、  
2018年より、バー松の  
チーフバーテンダー  
に就任。



MAP



## バー松 (日本橋浅田)

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町3丁目4番4号 三井ガーデンホテル日本橋プレミア9階(OVOL日本橋ビル9階)  
電話03-5542-1700(代) 月～土曜、祝前日/17時～24時30分(L.O.24時) 日曜、祝日/17時～24時(L.O.23時30分)

店内のカウンター席、ソファ席と合わせて、テラス席もご用意しています。いずれも禁煙です。

※テーブルチャージはいただいております。※価格はすべて消費税・サービス料別です。

【日本橋浅田】<https://www.asadayaihei.co.jp/nihonbashi/> 【バー松】<https://www.asadayaihei.co.jp/bar-matsu/>

会社名: 浅田屋伊兵衛商店株式会社 代表者名: 浅田 松太 <https://www.asadayaihei.co.jp/>