

# NEWS RELEASE

報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル  
〒460-0008 名古屋市中区栄4-6-8

## ジャスミンを使ったオリジナルカクテルも登場！ 夏のジンカクテルを飲み比べ

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:齊藤克弥)は、2019年7月16日(火)～9月15日(日)の期間、ホテル1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」にて、世界中の人々に愛されているロンドンジン「タンカレー」と、高い人気を誇るジャパニーズクラフトジン「ROKU」を使用したジントニック、そしてジャスミンやスパイスの香りを効かせたオリジナルのジンカクテルを提供します。



暑さが増すこの季節、爽やかでキレのある**ジンカクテル3種**をご用意します。

また、それぞれの味わいの違いを飲み比べることのできる、おつまみ付き「**飲み比べセット**」も登場。ジン好きの方におすすめです。

ラインアップは、ジンといえば定番の「タンカレー」と、世界が注目する日本のジン「ROKU」のジントニック、ボタニカル香るホテルオリジナルのボタニカルジンカクテルの3アイテム。

まずはスタンダードな**タンカレーのジントニック**からお飲みいただき、次に、桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子の日本のボタニカル6種が融合し、桜の香りや爽やかな柚子とお茶の風味、後味に感じる山椒のスパイシーさなど繊細で日本らしさを感じる**ROKUのジントニック**を。

3杯目は、ジャスミンティーをシロップにして、ドライジン・上品な香りのスパイス“カルダモン”・ライムジュースなどをあわせた**ボタニカルジンカクテル**で心ゆくまでジンをお楽しみいただけます。

ジンカクテルは口当たりが良く女性にもファンが多いので、女子会の二次会やお仕事帰りの一杯など、夏の夜を涼やかに過ごしてください。

## 【夏のジンカクテルフェア】概要

開催日：2019年7月16日（火）～9月15日（日）

時間：17:00～22:30 (L.O.22:10)

料金：単品 ¥1,053 (¥1,250)

3種飲み比べセット（おつまみ付） ¥3,157 (¥3,750)

### 内容：タンカレージントニック（ロンドンジン）

定番の辛口ドライジン（ロンドンジン）を  
トニックウォーターで割りました。

### クラフトジントニック（ジャパニーズクラフトジン「ROKU」）

日本の6種のボタニカルと、伝統的なジンの8種のボタニカルを使用した、  
複層的で繊細かつスムーズな味わいを楽しめるジントニック。

### ボタニカルジンカクテル

#### ◆ジャスミンギムレット

後味にほんのりとジャスミンが香るすっきりとした味わいのカクテル。

#### ◆ボタニカルジンフィズ

ジャスミンの香りとスパイスが効いた、夏でもさっぱりと飲める炭酸で割ったカクテル。

※「3種飲み比べセット」をご注文のお客様は、ジャスミンギムレットかボタニカルジンフィズをお選びいただけます。



場所：1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。



## アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

2018年10月1日に、“水と緑のオアシス”をテーマにリニューアルオープン！

水のせせらぎと窓から差し込むまばゆい光が開放的なアトリウムラウンジ。  
アフタヌーンティーセットをはじめ、ゆったりとお楽しみいただける  
メニューをご用意しています。

■営業時間 9:00～22:30 (L.O.22:10)

お客様のご予約・お問い合わせ  
名古屋東急ホテル  
アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」  
Tel. 052-251-6685

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者）  
名古屋東急ホテル  
マーケティング 三宅・高橋・糸山  
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642  
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp