

2015年5月13日

報道関係各位

(株)赤坂エクセルホテル東急

**NEWS RELEASE**

**氷点下の爽快ドリンク 新登場！  
「フリージングハイボール」**

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人佐久間智義）では、レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて、ブラックニッカ樽詰めウイスキーを使用したハイボールを、氷点下（-2℃～0℃）で抽出し、キンキンに冷えたステンレスタンブラーをご用意する『フリージングハイボール』の提供を始めました。

これまでもハイボールは各銘柄で用意しておりましたが、氷点下抽出技術の開発を受けて、専用機材など取り扱いに必要な各種条件を満たしたことから販売を開始したものです。（同ハイボールは条件を満たした店舗のみで販売）



お席にお持ちする際には、タンブラーをずっと持っていられないほどに冷やされたステンレスタンブラー。そこに氷を入れて、氷点下で抽出したハイボールを注ぎ入れるので、「冷涼感」と「爽快感」を存分にお楽しみいただけます。

**■「フリージングハイボール」概要**

期 間：2015年5月1日（金）より通年

時 間：平日 11：00～24：00（ラストオーダー23：30）

土・日・祝日 11：00～22：00（ラストオーダー21：30）

料 金：一杯 800円（税金・サービス料込み）

場 所：「赤坂スクエアダイニング」赤坂エクセルホテル東急3階

東京都千代田区永田町2-14-3（地下鉄 赤坂見附駅 10番出口より徒歩1分）

**お客様の ご予約・お問い合わせ先**

**TEL：03-3580-2331（赤坂スクエアダイニング直通）**

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ ご掲載についてのお問い合わせ先 \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：吉岡・服部

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588 E-mail：sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp