

「BAR S (バー エス)」～温故知新フェア～ クラシックなスタンダードカクテルを自由な発想でアレンジ

資生堂パーラーが運営する「BAR S(バー エス)」では、2023年4月1日(土)～5月31日(水)の期間、クラシックなスタンダードカクテルをベースにしながら、新たな解釈と自由な発想でアプローチしたオリジナルカクテルを展開します。カクテルの王様「マティーニ」、ジン・カンパリ・ベルモットを使った「ネグローニ」、すっきりとした爽快感あふれる「モスコミュール」……誰もが知るクラシカルなスタンダードカクテル。その美味しさを大切にしながら、新たなアレンジを加えました。スタンダードカクテルの新たな醍醐味、その奥深さを存分にお楽しみください。



◆“温故知新フェア” 第1弾

◆提供期間:2023年4月1日(土)～5月31日(水)

※下写真左より

◆『アニマティーニ』 2,200円

カクテルの王様ともいわれる「マティーニ」。ジンとベルモット(フレーバードワイン)のシンプルなカクテルにフレッシュハーブを使い、生命感あふれる一杯に仕上げました。

◆『パーチョニ』 2,200円

1900年代初頭にイタリアで誕生したネグローニ。ジン・カンパリ・ベルモットを使用したシンプルながらもボタニカル・苦さ・甘さ等が複雑に織りなすカクテル。見た目も美しく、味・香りの変化を楽しめるカクテルです。

◆『バタービューール』 2,200円

銅マグが印象的なモスコミュール。ウォッカとジンジャーエール(ジンジャービア)の清涼感あるカクテルに、バタースコッチの甘さとスパイスを効かせた一杯をお楽しみください。



◆“温故知新フェア” 第2弾

●提供期間:2023年5月2日(火)~5月31日(水)

※下写真左より

◆『ルジール』2,500円

ブランデー・カカオリキュール・生クリームを使った甘く濃厚なアレキサンダー。赤らめる頬をイメージし、卵黄とポートワインでしっとり甘いカクテルに仕上げました。

◆『ポモドリー』2,500円

ウォッカとトマトジュースにお好みにペッパーやタバスコで”味変”を楽しめるブラッディーメアリー。フレッシュなフルーツマトを使用したフルーティーな一杯です。



- * バーエスでは、感染予防策を講じ営業しております。
- * 営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式HPをご覧ください。
- * メニュー内容および提供期間、価格や仕様等が予告なく変更になる場合がございます。
- * 写真はイメージです。提供品は写真と異なる場合がございます。
- * こちらの情報は2023年3月時点のものです。予告なく価格や仕様等を変更する場合があります。

BAR/S

【BAR S(バー エス)】

住 所 東京都中央区銀座 8-8-3 東京銀座資生堂ビル 11 階
電 話 03-3572-3922
営業時間 火~土曜日 15:00~23:00 (L.O.22:30)
* ハッピーアワー15:00~19:00
* お一人さま 1,000 円のカバーチャージを頂戴します。(終日)
定休日 日曜日・月曜日・祝日
URL <https://parlour.shiseido.co.jp/bar/s/>



このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 山岸 までお願いいたします。
Mail: toyofumi.yamagishi@shiseido.com