

# 春のカクテル Spring Cocktail

2024年5月31日(金)まで

## 漆芸家 江藤雄造氏とコラボレーション

日本の伝統的技法「蒔<sup>まきえ</sup>絵」を用いて“桜”と“蝶”を描いたグラスと  
ホテルバーテンダーが考案したカクテルとの  
コラボレーションをお楽しみください。



### バタフライガーデン

Butterfly garden

1,600円

咲きほこる菫の花に舞い飛ぶ蝶をイメージした  
移りゆく色の変化も楽しめるカクテル。  
バタフライピーの花から抽出した  
鮮やかなインディゴブルーが特徴の  
「エンプレス 1908 インディゴジン」をベースに  
菫の花のリキュールを加えました。



### 桜尾ブリーズ

SAKURAO breeze

1,400円

桜風味のリキュールとベリーシロップで春風に  
吹かれる満開の桜をイメージしました。  
柑橘の香りとジンの風味が融合したアロマが  
特徴の「桜尾ジンオリジナル」を使用。  
添えられたベリーのピックで混ぜることで  
ワイルドベリーシロップの甘酸っぱさが広がります。

※表記の料金には消費税・サービス料10%が含まれます。  
※画像はイメージです。



メンバーズクラブ会員10%OFF