

BAR/S

東京銀座資生堂ビル最上階の「Bar S(バー エス)」にて バレンタインデートにもおすすめのマンスリーカクテルをご用意

東京銀座資生堂ビル 11 階の「Bar S」に 2 月のマンスリーカクテルが登場。バレンタンデーをイメージしたチョコバナナ 風のカクテルや、旬の苺を使ったルージュのような色合いが愛らしいベリーモヒート、バーエススタイルのきりっと引き 締まるプレミアムジントニックをご用意しています。愛しい方と、気の合う仲間と、お一人でなど、さまざまなシーンでお 好みの一杯をお楽しみください。



【2月の Monthly Cocktail】

「インペリアル モヒート ルージュ」2,000円

苺・木苺・ブルーベリーをふんだんに使用し、ライムやミントと組み合わせシャンパンで仕上げました。ちょっと贅沢でフルーティーなモヒートです。

「ボンヌ・バナーヌ」1,800円

ダークラムをベースにナッツやクリームのリキュール、チョコレートチップを使った濃厚でクリーミーな大人のチョコバナナカクテルです。

「ジン トニック ~スタイル S~」 1,600 円

香りの強いプレミアムジンを使用し、ゲランド産の塩とローズマリーの香りを加え、 バー エス独自のジントニックに仕立てました。



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 月~金 17:00~23:30 (23:00L. 0.)

※フードは22:30L.0. (メニューにより21:30L.0.)

※2月20日(月)はビルメンテナンスのため臨時休業

■定休日 土・日・祝

■URL http://parlour.shiseido.co.jp/bar/s

※価格は税込

※20:00 以降ご来店の場合、カバーチャージおー人さま 1,000円(ラウンジエリアは終日1,000円。)



チーフバーテンダー 三谷 裕1971 年生まれ。上田和男氏に憧れ、「バー ロオジエ」にてバーテンダーとなる。「テンダー」等を経て、2016 年 1 月より資生堂パーラーに復帰。

スタンダードカクテルを突き詰め ていくスタイルが基本。"ここで しか味わえない心地よさを提供 していきたい"と語る。