

BAR/S 資生堂のバー「Bar S」にて銀座への想いをはせた 周年記念カクテルをご用意



資生堂パーラー運営の「Bar S(バー エス)」（東京銀座資生堂ビル 11 階）は、2019 年 6 月 3 日（月）にオープン 4 周年を迎えました。日頃の感謝を含め、5 種類の記念カクテルを 6 月 1 日（土）から 29 日（土）までをご用意しています。創業の地“銀座”への敬意を表し、バーテンダー 3 名それぞれが渾身の一杯を提供します。解放感と艶やかさが織りなす Bar S ならではの世界をご堪能ください。



2019 年より土曜日営業。

ハッピーアワー(火～金 17:00～19:00/土 15:00～19:00)も継続中です。

【Ginza Hommage Cocktails】(写真右から) ※価格は税込。写真はイメージです。

ブリック ストリート フィズ 1,600 円

銀座の文明開化はレンガ街(ブリックストリート)から始まりました。東京銀座資生堂ビルもレンガ色。それをイメージし、スロージンをベースにカンパリ、ジンジャーエールなどで作り上げるカクテルは、こちょよい苦味を感じる大人の味わいです。

ムッシュ ロオジエ 1,600 円

銀座の街路樹の象徴“柳”の色合いをイメージした、「ロオジエ」初代バーテンダー上田和男氏オリジナルカクテルです。ジンをベースにグリーンティーなどで仕上げるギムレットは、ビターでキリっとした味わいです。

銀座 9 丁目 1,600 円

銀座はその昔、海や川に囲まれた街でした。粋人は“銀座 9 丁目は海の上”と語ります。ウォッカをベースにリンゴリキュールなどで作るブルーカクテルは、初夏を感じさせる爽やかな味わいです。

スターリー ナイト 2,000 円

Bar S の天窗から臨む、星が輝く銀座の夜をイメージしました。コアントロー、パッションフルーツ、グレープフルーツなどとシャンパンを合わせ、金箔を飾ったカクテルは、フルーティーな味わいです。

XXIII:フルール 1,800 円

夜の銀座を彩る人々を美しい花々に見立て作り上げました。ブラックウォッカをベースにカルバトス、ライチリキュール、カシスなどが加わり、華やかな香りを感じながらも力強い味わいです。



【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 月曜日～金曜日 17:00～23:30 (23:00L.O.)
土曜日 15:00～22:30 (22:00L.O.)
- 定休日 日曜日・月曜日・祝日
- URL <https://parlour.shiseido.co.jp/bar/s>
* 20:00 以降ご来店の場合、カバーチャージお一人さま 1,000 円
ラウンジェリアは終日 1,000 円

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 小番(こつがい)までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 (直通) / Mail: chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp