

移りゆく季節を感じる「BAR S (バー エス)」の9月限定メニュー あかね空から着想を得た秋らしいカクテル

資生堂パーラーが運営する「BAR S(バー エス)」では、2024年9月3日(火)~28日(土)の期間「オータムカクテルフェア」、「オータムワインフェア」を開催いたします。



◆夏から秋へと移りゆく季節を感じるカクテルが期間限定で登場

「BAR S」では、秋に旬を迎えるフレッシュなシャインマスカットを使ったカクテルや、あかね空をイメージしたカクテルを展開いたします。また、同期間で「BAR S」がおすすめする2種類のグラスワインを展開いたします。まだまだ暑い日々が続く9月は、東京・銀座でくつろぎの時間をお過ごしください。

◆Autumn Cocktail Fair

◆展開期間:2024年9月3日(火)~28日(土)



◆『マスカット サファイア トニック』2,500円

Gin, Fresh Muscat and Tonic Water Cocktail “Muscat Sapphire Tonic”

みずみずしいマスカットとトニックウォーターの爽やかなカクテル。味わいも見た目も清涼感のある、夏の疲れを癒すような一杯です。ジンやトニックウォーターと重なり合う、フレッシュな果実の甘味をお楽しみください。



◆『茜』2,000円

Whiskey, Tea Liqueur and Herb Bitters Cocktail “AKANE”

秋の夕暮れ、あかね空をイメージしたカクテルです。紅茶の甘い香りが強さを感じさせず、しっとり飲めるカクテルです。やさしく香るウイスキーの余韻が、秋の訪れを感じさせます。

◆Autumn Wine Fair

◆展開期間:2024年9月3日(火)~28日(土)

*写真はイメージです。グラスでの提供となります。

*グラス1杯あたりの価格表記となります。

◆『赤ワイン』1,700円(写真右)

2019 Coup de Lune “Corbieres” (Domaine La Rune)

クー・ド・リュヌ “コルビエール”

カリニャン種・グルナッシュ種／フランス・ラングドック地方

月の満ち欠けに基づいて栽培された葡萄から作られた、酸化防止剤不使用のナチュラルワイン。

みずみずしい果実味に満ちた飲みごたえのある味わいです。

◆『オレンジワイン』1,700円(写真左)

2023 Chardonnay Vin Orange (Linel Boutie)

シャルドネ種／フランス・ラングドック地方

オレンジワインは、醸造時に白ブドウの果皮を果汁に漬け込んで造ったオレンジ色のワインです。独特の厚みとほんのりとした苦味が魅力的な味わいです。



◆資生堂パーラー公式 note にて

「BAR S」の店舗紹介の記事がご覧いただけます。

資生堂パーラー公式 note にて、今年9周年を迎えた「BAR S」の楽しみ方や店内の様子をご紹介します。

詳しくは下記 URL よりご覧ください。

https://note.com/shiseido_parlour/n/nda3b5650499e



*価格は税込表記です。

*食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が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2024年8月27日時点のものです。予告なく、価格や仕様等を変更する場合がございます。

【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

電話番号 03-3572-3922

営業時間 火~土曜日 15:00~23:00(L.O.22:30)

*お1人さま1,000円のカバーチャージを頂戴します。

定休日 日曜日・月曜日・祝日(不定休)・年末年始

公式サイト <https://parlour.shiseido.co.jp/bar/s/>

Instagram https://www.instagram.com/shiseido_parlour/

X(旧Twitter) <https://twitter.com/shiseidoparlour>

note https://note.com/shiseido_parlour/

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 高久までお願いいたします。

Mail: sawako.takaku@shiseido.com