

東京銀座資生堂ビルの「BAR S (バー エス)」 寒い季節にぴったりなチョコレートや金柑のカクテルが登場

資生堂パーラーが運営する「BAR S(バー エス)」では、2025年1月7日(火)より期間限定メニューを展開します。



◆Winter Cocktail Fair

◆展開期間: 2025年1月7日(火)~2月28日(金)

「BAR S」では、冬の特別なひとときを楽しむのにぴったりなカクテルを2種類ご用意しました。友人や大切な方と一緒に、特別なカクテルを味わいながら、心地よいひとときをお過ごしください。

◆『金柑トニック』 2,500円

Fresh Kumquat Gin & Tonic

金柑の甘さと酸味、そしてほんのりとした苦みを存分に楽しんでいただけるよう、ジントニックに仕立てました。

冬の寒さを忘れさせてくれるような、旬の金柑の味わいが爽やかな一杯です。



◆『パパゲーナ』 2,500円

Chocolate Liqueur, Brandy and Fresh Cream Cocktail "Papagena"

モーツァルト作曲のオペラ「魔笛」の登場人物にちなんで名付けられたカクテル『パパゲーナ』。

濃厚なチョコレートとクリーミーな生クリームが、芳醇なブランデーを優しく包み込む贅沢な一杯です。



◆Japanese Premium Whisky

『ウイスキー飲み比べ

サントリーウイスキー響 サントリーウイスキー100周年記念&響21年』各20ml 15,000円

◆展開期間:2025年1月7日(火)~なくなり次第終了

日本の誇るウイスキー“響”。

サントリーのウイスキーづくり100周年を記念してつくられた特別なブレンドウイスキー「サントリーウイスキー響 サントリーウイスキー100周年記念」と、「響21年」をご用意いたしました。

この機会にぜひ、それぞれの味わいを楽しみながら飲み比べてみてください。



◆January & February Bordeaux Wines グラス 各1,700円

◆展開期間:2025年1月7日(火)~2月28日(金)

◆赤ワイン(写真左)

2021 Ch.Lilian Laduys (St.-Estephe)

2021 シャトー・リリアン・ラドゥイ(フランス/サン・テステフ)
カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロ

クリュ・ブルジョア格付けの最高位、クリュ・ブルジョワ・エクセプションネルに認定された優良シャトー。凝縮した果実味とシルキーなタンニンが調和した飲みごたえのある味わいです。

◆白ワイン(写真右)

2022 Clos des Lunes Lune d'Argent (Bordeaux Blanc Sec)

2022 クロ・デュヌ リュヌ・ダルジャン(フランス/ボルドー)
セミヨン/ソーヴィニヨン・ブラン

ボルドー赤ワインのトップ生産者、ドメーヌ・ド・シュヴァリエがその英知と経験を結集して造る辛口の白ワイン。果実味と品のある酸味が調和した味わいです。



*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12月26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/



このプレスリリ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