

10周年を迎えた東京・銀座「BAR S (バー エス)」 5種類のクラフトジンや夏のカクテルを期間限定で提供

資生堂パーラーが運営する「BAR S(バー エス)」では、2025年8月1日(金)より期間限定メニューを展開いたします。



◆BAR S 10th Anniversary ジントニックとクラフト・ジン&トニック 第1弾

展開期間: 2025年8月1日(金)~30日(土)

*各種ジンは無くなり次第終了・変更になることがあります。

2025年6月に10周年を迎えた「BAR S」。この節目を記念して、引き続き10周年を祝した期間限定のメニューをご用意しました。8月は5種類のジャパニーズクラフトジンをご用意しました。「BAR S」でも人気のカクテル、ジントニックをさまざまな味わいでお楽しみください。

◆鍛高譚ジン TAN・TAKA・TAN GIN (北海道) 1,700円

紫蘇の焼酎として知られる「鍛高譚」。赤紫蘇の爽やかな風味を感じるジン。

◆アランビック ハチバン ALEMBIC HACHIBAN (石川) 1,700円

白山の湧水を使い、金沢で造られるジン。フレッシュな柑橘系の香味を感じます。

◆季のTEA KINO TEA (京都) 2,000円

ジャパニーズクラフトジンの先駆者「季の美」。お茶のエッセンスが香る和のジン。

◆桜尾 Limited SAKURAO LIMITED (広島) 2,000円

17種類の広島県産ボタニカルを使用。桜香のアクセントと柑橘系の香りの余韻が楽しめます。

◆ザハーバリスト ヤソジン エクストラハーブ THE HERBALIST YASO GIN EXTRA HERB (新潟) 2,300円

野草を中心とした80種類の原料から造られるジン。香り・世界観は唯一無二。

◆ジントニックに合わせたプティ バリエ 1,300 円

展開期間:2025 年 8 月 1 日(金)~30 日(土)

ジントニックに合わせて野菜フリット、カプレーゼ、生ハム & シャインマスカットの 3 種類のプティ バリエをご用意しました。
お好みのジンと一緒に楽しみください。



◆BAR S Recommend Cocktail Fair

展開期間:2025 年 8 月 1 日(金)~30 日(土)

◆レモンチェッロの赤紫蘇モヒート

Limoncello and Red Shiso MOJITO 2,500 円(写真左)

レモンチェッロと赤紫蘇を使ったモヒート。イタリアのレモン畑と爽やかな風をイメージしました。

◆キューバン・コラーダ

Cuban Colada 3,000 円(写真中央)

ミントの爽やかさとココナッツミルクのトロピカル感が夏にピッタリのカクテルです。

◆Water Melonman 2,500 円(写真右)

ジャズピアニストのハービー・ハンコックの名曲からインスピレーションを得たカクテル。キューバのダークラムとスイカのマリージュをお楽しみください。



*価格は税込表記です。

*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 2025 年 7 月 30 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)

定 休 日 *お 1 人さま 1,000 円のカバーチャージを頂戴します。

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/>

I n s t a g r a m https://www.instagram.com/shiseido_parlour/

X <https://twitter.com/shiseidoparlour>

n o t e 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