

東京・銀座「BAR S (バー エス)」 オープン 10 周年を祝して 10 種類の厳選したクラフトジンを展開

資生堂パーラーが運営する「BAR S(バー エス)」では、2025 年 9 月 2 日(火)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 2 弾

展開期間:2025 年 9 月 2 日(火)~30 日(火)

*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。

10 周年を迎えた「BAR S」では、「ジントニックとクラフト・ジン&トニック 第 2 弾」として、選び抜かれた 10 種類の特別なクラフトジンをご用意いたしました。8 月に開催した「ジントニックとクラフト・ジン&トニック 第 1 弾」でご提供した 5 種類のジャパニーズクラフトジンに加え、新たに 5 種類のヨーロッパクラフトジンを厳選しています。それぞれのジンが持つ個性豊かな風味を、ぜひご堪能ください。

◆アルケミスト(スペイン) 2,000 円

◆クローバー (ベルギー) 2,000 円

◆ディバルド(イタリア) 2,500 円

◆スティン (オーストリア) 2,500 円

◆ディスティレリド・ド・パリ(フランス) 3,000 円

◆鍛高譚ジン (北海道) 1,700 円

◆アランビック ハチバン (石川) 1,700 円

◆季の TEA (京都) 2,000 円

◆桜尾 Limited(広島) 2,000 円

◆ザ ハーバリスト ヤソ ジン
エクストラハーブ (新潟) 2,300 円

◆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 9 月 2 日(火)~30 日(火)

8 月に引き続き、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 9 月 2 日(火)~10 月 31 日(金)

◆モン・ブラン・カクテル

Mont Blanc Cocktail 2,800 円(写真右)

フランス産のマロンペーストを使用し、大人のデザートカクテルに仕上げています。
濃厚な味わいが贅沢なひとときを演出します。

◆オレンジハイボール

Orange Highball 2,300 円(写真左)

グレンモーレンジとオレンジを組み合わせた、香り豊かなハイボールです。
冷えたウイスキーを使用し、氷を入れない「神戸スタイル」で仕上げています。



*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 8 月 29 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 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