

“ジャパニーズウイスキーの最高峰”を味わいつくす期間限定コラボフェアが今秋開催！

定番のストレートだけでなく、オリジナルカクテルや数量限定“大人スイーツ”も登場！

株式会社ニュー・オータニ

2022年08月16日

　ホテルニューオータニ（東京）のメインバー「バーカプリ」をはじめとする館内レストランでは、サントリーブレンデッドウイスキーの最高峰「響」のブレンダーズチョイスとのコラボレーションフェアを2022年9月1日（木）～12月31日（土）までの期間限定で開催いたします。



ホテルニューオータニ（東京）

メインバー「バーカプリ」

『響ブレンダーズチョイスフェア』

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/capri/hibiki-blenders-choice/

■“ジャパニーズウイスキーの最高峰”を使用したカクテルやスイーツが登場！

近年、世界的に注目を集めるジャパニーズウイスキー。アイルランド、スコットランド、アメリカ、カナダと並び世界5大ウイスキーの1つに数えられています。



響ブレンダーズチョイスハイボール　￥2,500※サービス料別

そしてこの度ホテルニューオータニでは、ジャパニーズウイスキーの中でも最高峰のブレンドウイスキーと評される「響」のブレンダーズチョイスとのコラボレーションフェア『響ブレンダーズチョイスフェア』を開催いたします。

館内の一部レストランにて「響 ブレンダーズチョイス」を特別価格でお愉しみいただけるほか、ホテルのシェフパティシエが手掛ける今回のコラボフェアのためだけに作られたオリジナルマカロンや、バーテンダー世界大会で部門優勝の経歴をもつバーテンダー考案のオリジナルカクテルを期間限定で販売いたします。

■シェフパティシエが丹精込めて作り上げる、バー限定販売の“大人スイーツ”



響＆六マカロン　￥2,500 ※サービス料別

「響＆六マカロン」

ガナッシュにラズベリーと可能な限り「響ブレンダーズチョイス」を加えたまろやかな甘みの響マカロン。響ファンにはもちろん、ウイスキー初心者にもおすすめしたい贅沢な一品に仕上げました。



響＆六マカロン　￥2,500 ※サービス料別

また黄色のマカロンは、響ブレンダーズチョイスにピッタリな６種の和素材を使用したジャパニーズクラフトジン「六」を使用した、シェフパティシエ自慢の一品。柚子のコンフィを加えたガナッシュがジンの繊細な味わいを引き立てます。

■世界チャンピオンがご提案！「響」と「六」を使用したペアリングカクテル2種も登場！

世界最大級のバーテンダーコンペティション「ワールドクラス2019 グローバルファイナル」において、世界第5位と部門優勝を勝ち取った、バーカプリのバーテンダー 吉田宏樹が手掛ける、「響ブレンダーズチョイス」と国産クラフトジン「六」を使用した、オリジナルマカロンにぴったりのペアリングカクテルを2種ご用意。



響ハンター ￥2,500 ※サービス料別

「響ハンター」

響ブレンダーズチョイスの日本らしい繊細な味わいに、ドライジンのボタニカルやフルーツ、しょうがのスパイスを加えた一杯。ガーニッシュにはオリジナルチェリーを添えたハンターカクテルのツイスト。



六ジンサワー　￥2,500 ※サービス料別

「六ジンサワー」

ジャパニーズクラフトジン「六」のボタニカルな香りや味わいを余すことなく使用し、国産のレモンジュースとオリジナルのジャパニーズビターで風味を引き立てたジンサワーのツイストカクテル。



ホテルニューオータニ「バーカプリ」 マネージャー 吉田宏樹

バーカプリ マネージャー　吉田 宏樹（よしだ ひろき）

2016年 第30回H.B.A. CLASSIC創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ（総合優勝 グランプリ 観光庁長官賞）、2019年 ディアジオワールドクラス2019 ジョニーウォーカー部門優勝（総合第5位）。

■ 食事が進む一杯！館内対象レストランにて特別価格でお愉しみいただける王道ハイボール！



響ブレンダーズチョイスハイボール　￥2,500※サービス料別

「響ブレンダーズチョイス ハイボール」

響ブレンダーズチョイスの繊細かつ雄大な味わいや香りがしっかりと引き立てられた、”王道”ハイボール。シンプルながらも飲みごたえ抜群な一杯を、お料理と一緒にお愉しみください。

■ 販売概要

『響ブレンダーズチョイスフェア』

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/capri/hibiki-blenders-choice/

[販売期間]

2022年9月1日（木）～2022年12月31日（土）

（マカロン、カクテル、ハイボールの販売は11月30日（水）まで）

[料金]

・マカロン（6個入り） ￥2,500

・カクテル、ハイボール　各￥2,500

・響ブレンダーズチョイス　グラス ￥2,300 / ボトル ￥42,000

※サービス料別

※マカロンは「バーカプリ」店内でのみお召し上がりいただけます。

※マカロンは個数限定とさせていただきます。

[提供場所]

ホテルニューオータニ　メインバー「バーカプリ」

（東京都千代田区紀尾井町4-1　ザ・メイン ロビィ階）

※ハイボール、響ブレンダーズチョイスは下記の館内レストランでもお愉しみいただけます。

VIEW & DINING THE SKY / TOWER RESTAURANT / KATO'S DINING & BAR / ガーデンラウンジ

[時間]

平日：16:00～23:00（L.O.：22:30）

土日祝：13:00～23:00（L.O.：22:30）

※ご来店前に最新の営業時間を必ずご確認ください。

※ピアノ演奏時間帯でのご利用は、カバーチャージを頂戴いたします。

［お問合せ］

Tel.03-3238-0035（バーカプリ 直通）

［店舗ウェブサイト］

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/capri/

■ メインバー「バーカプリ」



1964年の開業当時から世界中のお客さまをお迎えしてきた、ホテルニューオータニのメインバー「バーカプリ」。バーカウンターの奥に飾られた7点の連作絵画は、現代フランス絵画の巨匠 ポール・アイズピリがナポリ湾に浮かぶ風光明媚の島「カプリ島」を描いたもの。同氏がホテルの滞在中に完成させ、このバーの為に贈られた特別な作品です。



また、バーカプリには「ミスティックブルー サロン」と「カプリラウンジ」の2種のさまざまなシーンでご利用いただける個室をご用意。安心・安全に、プライベートな空間で贅沢なひとときをお過ごしください。