

フォーシーズンズホテル京都 / 京都蒸溜所『季の美 京都ドライジン』

10月15日(日) 発売1周年を記念して

一夜限り、京都尽くしの「季の美 スペシャルディナー」を開催

このたび、弊社の京都蒸溜所における商品『季の美 京都ドライジン』(以下「季の美」)の発売1周年と、フォーシーズンズホテル京都の開業1周年を記念して、「季の美」のボタニカルをテーマにした一夜限りのスペシャルディナーイベントを開催します。

2016年10月に発売した「季の美」は、京都で初めてスピリッツの製造免許を取得した京都蒸溜所の初リリース商品です。柚子や檜など厳選した11種のボタニカル、お米からつくるライススピリッツや伏見の伏流水が「季の美」の繊細な味わいを表現しています。



左『季の美 京都ドライジン ネイビーストレンクス』*
中『季の美 京都ドライジン』 右『季の TEA』*

*は共に今春発売された限定商品。

「季の美」と同様に2016年10月に開業したフォーシーズンズホテル京都は、東山エリアに位置し、約800年の歴史を持つ名庭「積翠園」に佇むラグジュアリーホテル。会場となるメインダイニングの「ブラスリー」はラウンジ、テラス、バーエリアに分かれており、高さ9mに及ぶ窓から見える庭園の眺めは圧巻と言えます。

この度のコラボレーションではフォーシーズンズホテル京都と「季の美」の魅力を五感で堪能いただけるスペシャルメニューを提供いたします。

シェフ井料によるコース料理は柚子、檜、赤紫蘇、玉露などアペタイザーからデザートに至るまで「季の美」のボタニカルを取り入れた内容となっており、ペアリングカクテルは今春発売された 2 種の限定商品を含む 3 種のジンをソムリエ田中が斬新にアレンジしてお届けします。蒸溜所のヘッドディスティラー、アレックス・デービスの解説と共に、京都尽くしの忘れられないディナーをお楽しみください。

1周年記念「季の美 京都ドライジン スペシャルディナー」概要

- 日時：2017年10月15日（日）19:00～（受付開始 18:30）
- 場所：「ブラッスリー」/ フォーシーズンズホテル京都
- 価格：お一人様 18,000円（税金・サービス料別）
*お料理に合わせたペアリングカクテルを含みます。
- 人数：40名様。要予約
- お問合せ・ご予約：フォーシーズンズホテル京都 075-541-8288（10:30 - 22:00）

『季の美 京都ドライジン』

京都で初めてスピリッツの製造免許を取得した「京都蒸溜所」が造るスーパープレミアムクラフトジン。柚子や檜、山椒など個性的なボタニカルと伏見の伏流水を使用し、「和」を追求した味わいが特徴。パッケージは江戸時代から続く唐紙屋を継承する KIRA KARACHO（雲母唐長）によるオリジナルデザイン。

フォーシーズンズホテル京都 レストラン「ブラッスリー」



名庭「積翠園」



＜プレスリリースに関するお問い合わせ＞ 株式会社ウィスク・イー

担当：深山 E-mail: miyama@whisk-e.co.jp

〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-11-4F TEL: 03-3863-1501 HP: <http://www.whisk-e.co.jp/>