



「Cocktails in TOKYO」開催

～バーカウンターで期間限定カクテルを楽しむ、夏のアトレ品川～

8月28日(金) エントリーバーテンダー9名によるコンペティション実施!

- ◆ 「NY STYLE」をコンセプトに運営される JR 品川駅港南口直結の駅ビル『アトレ品川』が、バーカウンターの楽しみ方を提案するプロモーション「Cocktails in TOKYO」(カクテル イン トウキョウ)を開催。
- ◆ 銀座の老舗バーが駅ビルに初出店した「MONDE BAR」をはじめ参加9店で、8月19日(水)～9月6日(日)までの期間中、限定オリジナルカクテルをご提供します。
- ◆ 8月28(金)には、エントリーバーテンダー9名による「バーテンディングコンペティション」(公開審査)も実施いたします。

JR品川駅港南口直結の『アトレ品川』(運営:株式会社 アトレ)では、バーカウンターの楽しみ方を提案するプロモーション「Cocktails in TOKYO」を開催します。

2004年3月の開業以来、「NY STYLE」(ニューヨークスタイル)のコンセプトを貫くアトレ品川から、バーカウンターを備えるレストラン9店が参加。8月19日(水)より9月6日(日)まで開催いたします。

期間中は、参加店のバーテンダーが考案した期間限定オリジナルカクテルをご提供するほか、8月28日(金)夕方には9名のバーテンダーによる「バーテンディングコンペティション」(公開審査)を実施いたします。

■ 実施概要

[イベント名] Cocktails in TOKYO

[主催] 株式会社アトレ アトレ品川店

[協賛] アサヒビール株式会社 *提供カクテルベース:ストリチナヤ

[期間] 2009年8月19日(水)～9月6日(日)

[参加店] アトレ品川内 レストラン9店(2階1店舗+4階8店舗)

[内容] ① 各ショップで限定オリジナルカクテルを期間中ご提供

② 8月28日(金)17:00～18:00、4F「TRANSFER」において、
「バーテンディングコンペティション」(公開審査)実施

■ バールディングコンペティション(公開審査)

アトレ品川 4F フロア中央に位置するオープン型のカフェ「TRANSFER」を全面貸切として実施。カウンターに次々と登場するエントリーバーテンダーの勇姿をフロアのお客さまにお楽しみいただけます。

[日 時] 8月28日(金) 17:00~18:00

[参加者] 参加店9店からエントリーしたバーテンダー9名

[審査] 日本バーテンダー協会の基準に準拠し、ネーミング・味・マナー等を、5人の審査員により判定する。



【会場】アトレ品川 4F 「TRANSFER」



【写真】過去の競技シーン（店舗正面のバーカウンターにエントリーバーテンダーが次々登場する）

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社アトレ アトレ品川営業部 プレス担当 高木 聡

〒108-0075 東京都港区港南 2-18-1

TEL.03-5460-6091 FAX.03-6717-0903 E-mail:takaki@atre.co.jp

<エントリー一覧>

2F NEW YORK GRAND KITCHEN



PROPOSE

【レシピ】
ウオッカ(ストリチナヤ) 20ml
パッソア 10ml
ボルス ピーチリキュール 10ml
フレッシュピーチジュース 20ml
グレナデン シロップ 1tsp
ベルローズ 1pc

一世一代の晴れ舞台。君と一生涯を共にする決心がついた今日…。言葉では表現できない想いをこの一杯に託しました。パッションフルーツとベルローズの情熱の赤を君への燃える想いとしてカクテルで表現しました。



藤原 靖男

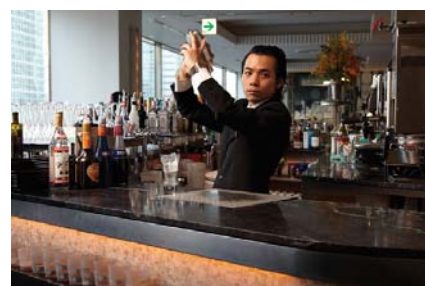
4F MANHATTAN GRILL



エメラルダ

【レシピ】
ウオッカ(ストリチナヤ) 30ml
ボルス ブルー 20ml
デカイパー ピーチツリー 20ml
オレンジジュース UP

夏らしい色鮮やかなカクテル。
全てを合わせるときれいなエメラルドになります。



福井 翔宇

4F MONDE BAR



Aqua Marine

【レシピ】
ウオッカ(ストリチナヤ) 30ml
アップリキュール 10ml
ココナッツリキュール 5ml
ブルーキュラソー 2~3ml
レモンジュース(フレッシュ) 10ml
洋なしのシロップ 5ml

「海の水」をイメージさせる青色に、波のデコレーション。爽やかな飲み口とココナッツの香りで海を表現しました。



小栗 尚吾

4F the ZEN



PLUM BREEZE

【レシピ】
ウオッカ(ストリチナヤ) 30ml
雑賀の梅酒 30ml
温州みかんジュース 20ml
ライム 5ml
アングスチュラビター 1dash

日本の夏を爽やかに表現しました。日本を代表するリキュール梅酒を使い、フルーティーな香りと酸味が味わえるカクテルです。



本田 政聡

4F TRANSFER



LUXURY RESORT

【レシピ】
ウォッカ(ストリチナヤ) 20ml
パッションフルーツリキュール 20ml
コアントロー 10ml
フレッシュレモンジュース 10ml
グレナデンシロップ 1tsp

雄大な大地、まぶしい太陽、きれいな空気……。日頃の忙しい生活から少し抜け出して、大自然に囲まれた空間で贅沢なひとときを過ごしてみたいいかがですか？



氏野 友樹

4F RUBY CAFE



Mare di luna(マーレ ディルナ)

【レシピ】
ウォッカ(ストリチナヤ) 30ml
マンゴイヤ 15ml
マリブ 5ml
ライムジュース 5ml
ブルーキュラソー 1tsp
トニック UP

月夜のビーチで大切な人と過ごすシーンをイメージし、カクテルをグラデーションにしてルビーリングを落としてみました。



三上 太賀吉

4F BOBOS by QUEEN ALICE



イクリップス

【レシピ】
ウォッカ(ストリチナヤ) 20ml
ボルス マンゴー 15ml
モナン ココナッツ 15ml
レモンジュース 10ml
コーラ 適量

デザートに合わせてもお召し上がりいただける、とても飲み口の軽いカクテルをご用意しました。とくに女性におすすめしたい一杯です。



若色 巨治

4F GRAND CENTRAL OYSTER BAR & RESTAURANT



D-color

【レシピ】
ウォッカ(ストリチナヤ) 30ml
スターリー デイタ 20ml
ティオペペ 5ml
ライムジュース 1tsp

D カラー……それは最高の輝きと透明度を持ち合わせたダイヤモンド、今宵大切なひとときをこの一杯と一緒に楽しみください。



岡本 吉正

4F TRIBECA



Fairy Tale

【レシピ】

ウォッカ(ストリチナヤ) 20ml
ボルス フランボワーズ 10ml
レモンジュース 5ml
クランベリージュース 30ml
स्पマンテ アップ

アルコールの強さを感じさせない、飲み口さっぱりとした一杯です。食前酒としても、最適です。



山田 純平