



JR 東日本「新幹線 YEAR2022」を記念した日本酒のカクテル
ダイニング&バー「テンクウ」

3 種類の新幹線カクテルを販売

ホテルメトロポリタン 丸の内（所在地／千代田区丸の内、総支配人／蓮見秀樹）のダイニング&バー「テンクウ」では、東日本旅客鉄道株式会社が展開する「新幹線 YEAR2022」の記念企画として、上越・東北・北陸新幹線をモチーフとした日本酒のカクテルを販売いたします。和の感性を吹き込んだフレンチを展開し、今までにも料理と日本酒を併せてお楽しみいただく提案をしてきたレストランならではの特征として、各路線とゆかりのある土地の日本酒を使用したカクテルをご用意いたしました。



- 期 間 : 2022年10月1日（土）～ 2022年11月30日（水）
- メニュー名 : ①写真左：“蒼路” 上越新幹線「E2系 とき」をモチーフ（新潟県長岡市）
②写真中：“燈秋” 東北新幹線「E5系 はやぶさ」をモチーフ（岩手県盛岡市）
③写真右：“雪行” 北陸新幹線「E7系 かがやき」モチーフ（長野県長野市）

JR 東日本商品化許諾済

- 料 金 : 各 1,500 円（税金・サービス料込）
- 提 供 時 間 : ディナータイム 17:00～22:00（お飲み物ラストオーダー 21:30）
- 店 舗 : Dining & Bar TENQOO（ホテルメトロポリタン 丸の内 27 階）

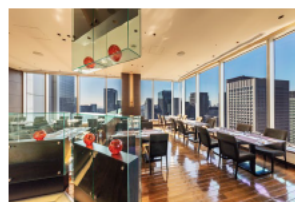
※新型コロナウイルスの感染拡大状況や材料の入荷の都合により、営業内容を変更する場合がございます。

◎お問合せ（読者）：Tel. 03-3211-0141 「ダイニング&バー テンクウ」まで（9:00～22:00）

ダイニング アンド バー テンクウ ■ Dining & Bar TENQOO（ダイニング&バー テンクウ）

休むことなくゲストを迎え入れ、送り出している東京駅。その 120m 上空に位置する TENQOO（テンクウ）。

徹底的に吟味した安心・安全な食材を、本格的なフレンチの技法で輝かせた料理の数々。味噌や山葵など日本ならではのエッセンスを加え、コースの締めにはお茶漬けを組み込むなど、和の感性を吹き込んだフレンチを繰り広げています。



ホテルメトロポリタン 丸の内

本件に関するお問い合わせは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 丸の内 広報担当 神谷まで
〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-7-12 TEL 03-3211-3351(広報直通) E-mail kamiya@hm-marunouchi.jp

詳細情報

^{そう}_ろ
“倉路”

上越新幹線 E2 系「とき」をモチーフに、新潟県長岡市の日本酒を使用したりんごの酸味と日本酒の穏やかな甘みが調和するカクテルです。見た目もお楽しみいただけるよう、「とき」の丸みのあるフォルムをイメージしたりんごの飾り切りを添えております。

^{とう}_あ
“燈秋”

東北新幹線 E5 系「はやぶさ」をモチーフに、岩手県盛岡市の日本酒を使用。全山橙に色づく東北の秋を「はやぶさ」が走り抜けるシーンを表現した一杯です。すっきりとした甘みのオレンジジュースと、オレンジの生姜漬けが味を引き締めると共に華やかな香りを放ち、日本酒が苦手な方にもお召し上がりいただける味わいに仕上げました。

^ゆ_き
“雪行” 北陸新幹線 E7 系「かがやき」をモチーフに、長野県長野市の日本酒を使用。寒冷地を駆け抜ける「かがやき」の姿を、冷涼な風味を持つグレープフルーツジュースを用いて表現しました。トップに浮かべたブルーベリーのゼリーは口当たりと味の変化を楽しめます。

以上