

**北海道・帯広を代表する菓子メーカーの銘菓をカクテルで完全再現
味もビジュアルも楽しめるオリジナルの“飲むスイーツ”を新発売
2023年5月1日（月）～1階メインバー〈クロスヴォールト〉にて
～5種類のカクテルが4ヶ月間月替りで登場～**

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 池田純久）では、北海道を代表する菓子メーカーの銘菓を使用したオリジナルカクテル“飲むスイーツ”を2023年5月1日（月）から8月31日（木）まで販売いたします。

京王プラザホテル札幌は、日頃から地元食材を使用した料理やお飲物等で地域の魅力を発信して地域活性化に貢献しています。そこで、地元の銘菓にも着目、使用することで、さらなる地域活性化を図ってまいりたいと考えました。さらに、様々な制限があり、楽しみが減っていたコロナ禍がようやく収束を向かえつつある中で、お客様に気軽に足を運んでいただき、日々の生活に今までにない新たな楽しみも提案したいと考え、商品を開発いたしました。

京王プラザホテル札幌のメインバー〈クロスヴォールト〉の店長 大塚 慎一郎をはじめとした3名のバーテンダーが、銘菓が誕生した背景・ストーリーなども参考に、厳選した5種類をカクテルで完全再現いたしました。銘菓をまるごと使用したカクテルやパッケージデザインを連想させるビジュアルなど、味だけではなく視覚からも楽しめる新感覚のオリジナルカクテルです。スイーツ好きはもちろん、普段お酒を飲まない方でも美味しく飲みやすいカクテルに仕上げました。

販売期間：5月1日（月）～8月31日（木）
ドレスアップバターサンドは4ヶ月連続、
他4種は月替り

販売場所：1階メインバー〈クロスヴォールト〉
販売時間：17:00～23:00（L.O. 22:30）
料金：各2,200円（税・サービス料込）
※別途テーブルチャージ800円



5～8月▶ドレスアップバターサンド

代表銘菓をふんだんに使用した、バターサンドのカクテル。
地元で古くから愛される味を、飲むフローズンカクテルにアレンジいたしました。
濃厚でまろやかなバターの味わいをそのまま残し、見た目もドレスアップした至高の一杯に仕上げました。クッキーでフローズンを掬って飲んだり、口の中でレーズンと味わうこともできる、まさに飲むスイーツです。



5月▶マーブルストロベリー

華やかなマーブル模様が目を引く、ストロベリーのカクテル。
 ホワイトチョコレートとヨーグルトのリキュールで苺のフローズンとの二層に仕立てました。
 ミルキーで軽やかなホワイトチョコレートと苺の甘酸っぱい飲み心地をご堪能ください。
 仕上げには銘菓を半分にカットしてトッピングしているため、風味を感じながらお楽しみいただけます。

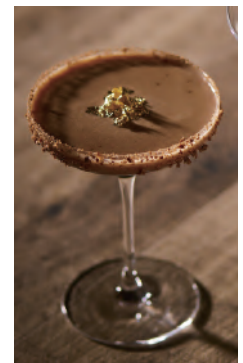


6月▶フローズンカプチーノ

サクサクとしたパイにクリームをサンドした商品をイメージしたフローズンカクテル。
 銘菓の特徴であるカプチーノの風味を再現し、ウイスキーを使って柔らかな甘さをお楽しみいただけます。
 添えられたパイでフローズンを掬いながら、サクサクの食感と一緒に召し上がってください。

7月▶マロンデライト

チョコレートと栗、そして芳醇なラムの風味で人気の銘菓を使用したカクテル。
 マロンクリームに熟成ラムを加え、深みのあるショートカクテルに仕上げました。
 グラスの周りに飾ったクラッシュチョコレートとともに、深く濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
 中心には金粉をあしらひ、銘菓のパッケージデザインをイメージいたしました。



8月▶雪景色

雪景色のパッケージで親しまれている銘菓を、まるごと1つ使用したカクテル。
 窓から覗く、夜空に舞う雪模様をカクテルで表現いたしました。
 半分はカクテルに、もう半分はトッピングしホワイトチョコレートとブラックココアの食感はそのままだけに仕立てた一杯です。
 最後の演出で雪に見立てた粉砂糖を降らせれば、目の前に北海道の雪景色が現れます。

