

---

## シェラトン都ホテル大阪 和素材とボタニカルをベースに造られたジャパニーズクラフトジン 「ROKU <六>」を使用したオリジナルカクテルを期間限定で販売

---

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、2024年5月1日（水）から6月30日（日）までの期間、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、桜や煎茶など6種類の和素材とボタニカルをベースに造られたジャパニーズクラフトジン「ROKU <六>」をベースとしたオリジナルカクテルを販売します。

「ROKU<六>」は、コリアンダーシード、シナモン、レモンピールなど伝統的な8種のボタニカルをベースに、日本由来の6種のボタニカル 桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子をブレンドした、上品な味わいが魅力のクラフトジンです。今回、「ROKU<六>」をベースに梅酒や大葉など和のエッセンスを合わせて仕上げる新緑の季節におすすめのカクテルなど、3種類ご用意しました。和素材が香る、すっきりとした飲み心地をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部  
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55  
TEL : 06-6773-6047 FAX : 06-6773-3322

## ■概要

【販売期間】 2024年5月1日（水）～6月30日（日）

【販売時間】 17:00～23:00（L.O.22:30）

【料 金】 各 1,900 円

### 【商品概要】

- ・空知レヌ雪 sorashirenu-yuki  
華やかな香りと味わいをお楽しみいただける、風に舞う花びらをイメージしたカクテル。キリッとしたドライな飲み口のジンに、まろやかな甘みの日本酒と甘酸っぱいクランベリージュースを合わせました。
- ・涼風 suzukaze  
梅酒、大葉、グリーンティーなど和のエッセンスをバランスよく合わせ、新緑をイメージして仕上げた鮮やかなグリーンのカクテル。梅酒と大葉のさわやかな香味に山椒をプラスし、さっぱりとした味わいに仕上げました。
- ・都雅 toga  
手摘みのエルダーフラワーから造られたプレミアムフレンチリキュールやリンゴジュースなどを合わせて仕上げた、上品な香味をご堪能いただけるカクテル。2019年に開催した都ホテルズ&リゾーツのブランドリニューアルキャンペーンの中で行われたカクテルコンテストの最優秀作品です。



※表示料金には、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※写真はイメージです。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

## ■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 2階 レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

営業時間 レストラン 6:30～21:00（L.O.20:30）

ラウンジ 10:00～23:00（L.O.22:30 ※フードは 20:30）

バー 17:00～23:00（L.O.22:30 ※フードは 20:30）

TEL 06-6773-1302（受付 10:00～19:00）

（以 上）