
シェラトン都ホテル大阪 ジャパニーズクラフトジン「ROKU <六>」の数量限定品 「ROKU <六> OSAKA BRILLIANCE EDITION」などを使用したカクテルを販売

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、2025 年 5 月 1 日（木）から 6 月 30 日（月）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>」ブランド初の限定品「ROKU <六> SAKURA BLOOM EDITION」や、美しき自然の生命が未来へ輝き続けることを大阪から願い、特別に仕立てた「ROKU <六> OSAKA BRILLIANCE EDITION」などを使用したオリジナルカクテルを 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】 2025 年 5 月 1 日（木）～6 月 30 日（月）

【販売時間】 17:00～23:00（L.O.22:30）

【商品概要】

- ・水脈-Suimyaku- 2,100 円
「水の都 大阪」を象徴するブルーに活気がある印象のレッドを合わせ、「大阪」を表現した鮮やかなカクテル。
「ROKU <六> OSAKA BRILLIANCE EDITION」をベースにトロピカルフルーツリキュールやグレープフルーツジュースを加え、さっぱりとした味わいに仕上げました。



- ・SAKURA 15-Sakura fifteen- 2,000 円
桜花、桜葉の原料酒をブレンドした「ROKU<六>」ブランド初の限定品「ROKU <六> SAKURA BLOOM EDITION」をベースにミルクなどを加えて仕上げました。桜餅のような甘い香りとまろやかな口当たりをお楽しみいただける、食後におすすめのカクテルです。



- ・都雅 -Toga- 1,900 円
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。

※写真は全てイメージです。

※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）