

## シェラトン都ホテル大阪

### 京都・伏見の伏流水と和素材が織りなす日本初のプレミアムクラフトジン 「季の美」を使用した和のカクテルを販売

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、2026年3月1日（日）から4月30日（木）までの期間、レストラン＆ラウンジ・バー eu（ゆう）にて、京都蒸溜所が製造する日本初のプレミアムクラフトジン「季の美」をベースとした4種類のカクテルを販売します。

「季の美」は、お米から造るライスピリットと伏見の伏流水をベースに、柚子、玉露、山椒、生姜など、日本ならではのボタニカルを使用し造られた、まろやかでやさしい味わいのプレミアムクラフトジンです。今回、旬の時期に収穫された北海道産の「ハスカップベリー」と希少品種である京都産の梅「城州白」などを使用した、年に1度だけ生産される数量限定商品「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」や京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀井七茗園」とのコラボレーションで生まれた「季のTEA 京都ドライジン」などを使用したオリジナルカクテルをご用意します。

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】2026年3月1日（日）～4月30日（木）

【販売時間】17:00～23:00（L.O.22:30）

【商品概要】

・白袖小町 1,800円

お米から造るライススピリットと伏見の伏流水をベースに、玉露や柚子など日本のボタニカルを合わせたプレミアムクラフトジン「季の美 京都ドライジン」を使用。柚子のさわやかな香りが引き立つ、すっきりとした味わいのカクテルです。



・京梅花 1,800円

北海道産「ハスカップベリー」や京都産の梅「城州白」などを使用した「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」をベースに、クランベリージュースとピーチリキュールを合わせた、フルーティーな味わいのショートカクテルです。



・茶ノ美 1,900円

京都宇治市にある明治12年創業の老舗茶舗「堀井七茗園」とのコラボレーションで生まれた「季の Tea 京都ドライジン」を使用。抹茶の風味とホワイトチョコレートの滑らかな甘さが広がる、クリーミーなスイートカクテルです。



・都紫翠 2,000円

緑茶の香りと紫蘇の爽やかな風味をお楽しみいただける、雅なカクテル。グラスに軽く叩き香りを出した紫蘇の葉を入れ、紫蘇焼酎と「季の Tea 京都ドライジン」を加え、仕上げます。



※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 10:00～21:00（L.O.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）