

2016年8月

お酒とともに楽しむ特別な一杯

ミカフェート × ザ・プリンス パークタワー東京

メインバー もくれん

バーテンダーが淹れるこだわりの1杯 シェイカーで作る新スタイルのアイスコーヒーを販売

株式会社ミカフェート(本社:東京都港区海岸 3-2-12 代表取締役社長:川島良彰)とザ・プリンス パークタワー 東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:石川学)は、お酒とともに楽しめるコーヒーをホテル内のメインバー「もくれん」(B1)にて提供いたします。

昨今、素材や質にこだわったコーヒーが注目される中、豆の産地から精選、輸送から保管方法に至るまで独自の品質基準を持つ「ミカフェート」のコーヒー(※)を採用いたしました。

素早く空気とコーヒーを合わせることが、まろやかな味わいにつながることに着目し、深めに焙煎したコーヒー豆を丁寧に抽出し、バーテンダーがシェイカーで氷とともにシェイクして提供いたします。

シェイクすることで急冷され、華やかな香りを放つアイスコーヒーは、バータイムにお酒とお酒の間のチェイサーとしても、お酒を楽しんだ後の締めくくりとしてもおすすめの1杯です。さらに、オレンジベースの甘いリキュールとともに デザート感覚でお召しあがりいただける「グラン・マニエ アイスコーヒー」も販売し、「メインバー もくれん」ならではの「大人が嗜むコーヒースタイル」を提案いたします。

ミカフェート × ザ・プリンス パークタワー東京 アイスコーヒーのこだわりポイント

① お酒とともにチェイサーとしてスッキリと楽しむ

② しつとりとしたバータイムの締めくくりに
香りの余韻を楽しむ

③ コーヒーの香りが重なる甘いオレンジの風味を
デザート感覚で楽しむ「グラン・マニエ アイスコーヒー」



※ミカフェート
「ブルミエ クリュ カフェ」

農園の一級畑で栽培され、収穫、精選、輸送、保管の全行程に設けた品質基準をすべてクリアした豆だけが冠することができるブランドコーヒー。このたび、メインバー「もくれん」で提供するコーヒーには、グアテマラの名園「サン セバスティアン農園」で作られたパカラマ種を採用。収穫後すぐに果肉をつけたまま乾燥させ、豆にフルーティーな甘さと香りを移しました。

メインバー「もくれん」 営業概要

木目を基調にしたシックな店内には、ジャパニーズウイスキーを中心に世界の銘柄を取り揃えており、静かなバータイムを提供いたします。



【営業時間】 平日・休前日 5:00P.M.~12:00MID. (ラストオーダー11:30P.M.)
休日 5:00P.M.~11:00P.M. (ラストオーダー10:30P.M.)

【場所】 B1

【席数】 全 58 席

【料金】 ミカフェート アイスコーヒー ¥2,200
グラン・マニエ アイスコーヒー ¥2,970

※上記料金には、消費税が含まれております。別途、10%のサービス料を加算させていただきます。

【お客様からのお問合せ】 TEL: 03-5400-1170 (受付時間 10:00A.M.~8:00P.M. 土休日は 7:00P.M.まで)

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略／広報担当

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174