

2024年6月12日
大阪エクセルホテル東急

**心躍る時間を、弾ける泡と共に。
「MIDO Sparkling Festa～MIDO 泡 AWA フェア～」**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/mido/plan/117896/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町 総支配人：伴 孝之（ばんたかゆき））は、2024年7月1日(月)より、BAR & LOUNGE「MIDO」（ミドウ）にて、関西のクラフトビールやクラフトジンを使用したカクテルのほか、スパークリングワインやシャンパーニュなど取り揃えた「MIDO Sparkling Festa～MIDO 泡 AWA フェア～」を開催いたします。

昨年に続き2回目の開催となるBARフェアは、夏にぴったりのスパークリングワインやスパークリングカクテル、ビールなど全13種類をラインナップ。唎酒師の資格を持ち、日本酒に限らず様々なお酒に造詣の深いスタッフが、大阪・京都・兵庫の関西（KANSAI）エリアより選び抜いたクラフトジンと大阪で最初に醸造されたクラフトビールもお楽しみいただけます。ビールやウイスキーと相性の良いスパイシーなカレーをフェア限定フードとして、ミニサイズでご提供いたします。また、フェア期間中、16時から18時の2時間限定で5種類のスパークリングドリンクが1杯900円で楽しめるハッピーアワー「Fantastic Cheers」を開催いたします。

暑い夏にぴったりの爽快なひとときを、水都・大阪をイメージした水盤を眺めながらお過ごしください。

【MIDO Sparkling Festa～MIDO 泡 AWA フェア～概要】

【開催期間】2024年7月1日(月)～9月30日(月)

【営業時間】16:00～22:00 (L.O.21:30) ※金曜日・土曜日のみ 16:00～23:00 (L.O.22:30)

【開催場所】BAR & LOUNGE「MIDO」(ミドウ) (大阪エクセルホテル東急 16階)

【料 金】ドリンク グラス 900円～/ボトル 3,800円～

WEBサイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/mido/plan/117896/index.html>

【内 容】

■スパークリングワイン 2種

ポール・メッサー ブリュット グラス 1,500円

フランス フォード コッポラ ワイナリー ソフィア ブリュット グラス 1,800円

■シャンパーニュ 1種

モントードン ブリュット トラディション NV グラス 2,600円

■ビール 2種

アサヒ スーパードライ グラス 1,300円

國乃長ビール 蔵アンバー グラス 1,300円



《クラフトビール》國乃長ビール 蔵アンバー (大阪)

大阪府高槻市の壽酒造でビール醸造を始めたのは、最低生産量の規制緩和があった直後の1995年。大阪では、最初のクラフトビール醸造を開始したのが壽酒造です。清酒蔵であるルーツを大切に、酒蔵にしか出来ないクラフトビールを製造するという信念を込め、壽酒造のメインブランド「國乃長」から「國乃長ビール」と名付けられました。



《壽酒造》

文政五年(1822年)、江戸時代末期に創醸した壽酒造。江戸時代に隆盛を極め、古くは「醸の国」とまで呼ばれた摂津富田郷の酒造りの伝統を絶やさないために、先代が商売変えをして酒造りを始めたのが始まりとのこと。メインブランド「國乃長」は、醸の国の長たらんとする決意より名付けられました。

■ウイスキー 3種

シーバスリーガル ミズナラ 12年 グラス 1,600円

ワイルドターキー8年 グラス 1,500円

余市 グラス 2,500円

スコッチ・バーボン・ジャパニーズのウイスキーのハイボールを提供。

■クラフトジン 3種

ROKU (大阪) グラス 1,600円

神戸ジン (兵庫) グラス 1,600円

季の美 (京都) グラス 1,800円

大阪 (ROKU) ・京都 (季の美) ・兵庫 (神戸ジン) のクラフトジンを使用したカクテルを提供。

■モクテル 2種

レモンティーソーダ グラス 1,300円

バージンモヒートBLUE グラス 1,300円

■フェア限定フード



«BAR カレー» 1,500円

ビールやウイスキーと相性の良いスパイシーなカレーをミニサイズでご提供いたします。

ハッピーアワー«Fantastic Cheers»

時間：16:00～18:00の2時間

バーテンダーおすすめの銘柄で5種類のスパークリングドリンク（ビール/ハイボール/ジントニック/スパークリングワイン/モクテル）を1杯900円にてご提供いたします。

唎酒師 松本 三郎（まつもとさぶろう）

大阪東急ホテル入社後、メインバーにてバーテンダーとして勤務、ワイン・ウイスキー・カクテルの知識を深める。

ヴィアール大阪へ異動後、日本酒唎酒師の資格を取得、講師を務める唎酒会では毎回好評を博す。2023年3月より大阪エクセルホテル東急 料飲部門勤務。



※写真はイメージです。

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & LOUNGE 「MIDO」 (ミドウ)

TEL : 06-6252-2109 (レストラン直通)