



2011年2月23日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京
第20代日本橋架橋100周年を記念し、近隣の飲食店らとともに
『オリジナル日本橋ドリンク』で町おこし
2011年3月1日(火)より

「世界のベストホテル」ランキングで2010年の1位に選ばれた、「マンダリン オリエンタル 東京」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)では、現在の日本橋が今年架橋100周年を迎えることから、日本橋界隈を広く内外にPRし、より多くの方々にホテルの地元を訪れていただきたいという願いを込めて、近隣の料飲店の協力を仰ぎ、「日本橋」という名を冠した11のオリジナルドリンクを、マンダリン オリエンタル 東京を含む11店舗で販売する“町おこし”キャンペーンを行います。

今年には1603年に架けられた初代から数えて20代目の、国の重要文化財である壮麗な石造のアーチ橋、「日本橋」が100周年を迎える節目の年。日本橋界隈ではこれを祝し、一年を通してさまざまな記念行事や祝賀イベントが予定されています。

マンダリン オリエンタル 東京ではこれに先駆け昨年より、日本橋という街の粋と品格を表現したオリジナルカクテル『Nihonbashi』を、37階の「マンダリンバー」で販売していることから、近隣の料飲店に同様の展開を依頼。それぞれの店舗でオリジナルの日本橋ドリンクを販売することで、架橋100周年の話題づくりとなり、一人でも多くのお客さまに日本橋を訪れていただくきっかけとなるキャンペーンとして、3月1日より12月31日まで行います。

日本橋町おこし、11店舗による『オリジナル日本橋ドリンク』の詳細は以下のとおり。

1) 「日本橋ハイボール」 1杯 735円

白州10年とソーダ、ミントの葉と桜の塩漬けを浮かべて

店舗: 「アントワープ」 東京都中央区日本橋 3-7-7 小村ビル 5階
03-3271-9598

2) 「カクテル日本橋」 1杯 1,260円

ウオッカとグレープフルーツジュースの、さっぱりとしたショートカクテル

店舗: 「風長閑(かぜのどか)」 東京都中央区日本橋 2-2-8 風月堂ビルB1階
03-3231-0140

3) 「日本橋ネプチューン」 1杯 1,000円

ラム酒ベースに、フルーツリキュールやフルーツジュースなどを加え、さらにカットフルーツを添えたカクテル

店舗: 「たいめいけん」 東京都中央区日本橋 1-12-10
03-3271-2465

- 4) 「日本橋抹茶マティーニ」 1 杯 1,000 円
抹茶粉をつかった和風マティーニ
店舗: 「ニホンバシイチノイチノイチ」 東京都中央区日本橋 1-1-1
03-3516-3111
- 5) 「日本橋紅梅カクテル」 1 杯 1,200 円
ワインで煮た梅干をブランデーに合わせた紅いカクテル
店舗: 「日本橋 喜長」 東京都中央区日本橋本町 4-2-1 中嶋ビル 1 階
03-5202-6005
- 6) 「日本橋ハイボール」 1 杯 500 円
角ハイボールに黒酢を合わせた、さっぱり風味のハイボール
店舗: 「日本橋焼餃子(総本店)」 東京都中央区日本橋室町 1-11-1
03-3278-0770
- 7) 「日本橋ゆかりオリジナル 発芽玄米 泡の酒」 1 瓶(ビール小瓶サイズ) 735 円
国産発芽玄米粉で作った世界初の発泡酒
「フード・アクション・ニッポン・アワード 2010」プロダクト部門入賞
店舗: 「日本橋ゆかり」 東京都中央区日本橋 3-2-14
03-3271-3436
- 8) 「日本橋 静 純米酒」 1 合 525 円
長野県諏訪地方の地酒。オリジナルラベル
店舗: 「八重洲・静」 東京都中央区八重洲 1-7-3
03-3271-4534
- 9) 「ピュア・アイランド日本橋」 1 杯 1,050 円
3 種類の薬草酒をブレンドした、琥珀色の香り高いショートカクテル
店舗: 「レストランパブ・ロートレック」 東京都中央区日本橋室町 1-13-9
03-3241-5627
- 10) 「カクテル日本橋」 1 杯 800 円
ウオッカベースのロングカクテル。チェリーブランデー、アマレット、クランベリージュースに
レモン汁を少し加えて
店舗: 「XEX 日本橋」 東京都中央区日本橋室町 2-4 YUITO 4 階
03-3548-0065
- 11) 「Nihonbashi」 1 杯 2,100 円 (13%サービス料別)
ウオッカベースにゆずのリキュールやグレープフルーツジュースを合わせた爽やかな味わいの
ショートカクテル。水の街である日本橋を象徴するターコイズブルーと、河岸にたなびく柳のエ
メラルドグリーンが目にと清々しい色味に、橋と波をイメージしたライムピールを添えて
店舗: 「マンダリンバー」 東京都中央区日本橋室町 2-1-1
マンダリン オリエンタル 東京 37 階
0120-806-823 (バーのご予約は承っておりません)



マンダリン オリエンタル 東京

37 階「マンダリンバー」



オリジナルカクテル『Nihonbashi』

「マンダリン オリエンタル 東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全178室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端の IT を取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、8つの料飲施設(3つのレストランがミシュラン1ツ星を取得)とグルメショップ、グランドボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。

開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより**世界初の「6ツ星」**。以来5年間連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より**「トップホテルジャパン」**。

2008年連続受賞(2009年以降同ガイドは未刊)。

2007年、『ミシュランガイド東京 2008』より**「5レッドパピリオン(ホテル格付最高ランク)」**。

2008年、2009年、2010年の連続受賞に加えて、「快適なホテル順」においても3年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト『トリップアドバイザー』より**「日本人女性が選んだ日本のベストホテル」**。

2010年、「トリップアドバイザー」トラベラーズチョイスアワードより**「日本のホテル トップ25」1位**。

2010年、米国の金融専門誌『インスティテューショナル インベスター』による**「世界のベストホテル」1位**。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは (www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタル バンコク(旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界27カ国に42のホテル(アジア18、北米12、ヨーロッパ・中東・北アフリカ12)、約10,000室を所有ならびに運営するほか、新たに13の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

上記写真のデータをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京
コミュニケーションズ: 早川/早田/吉田

Email: motyo-pr@mohg.com

Direct Line: 03-3270-8960

Telephone: 03-3270-8800 (代表)

Facsimile: 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>