

2021年12月14日
森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社

ジャパニーズクラフトジン「**ROKU**」と巡る、日本のリゾート
ローカル ロク コレクション
『**LOCAL ROKU COLLECTION**』を展開

自社運営ホテル&リゾート13施設のご当地食材×クラフトジンの掛け合わせ

期間：2021年12月15日(水)～2022年2月28日(月)



イメージ

森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：伊達美和子）では、自社運営ホテル&リゾート13施設において2021年12月15日(水)より、各ホテルが厳選したご当地食材と、サントリー ジャパニーズクラフトジン「**ROKU**」を掛け合わせた13種類のオリジナルカクテルが楽しめる、「**LOCAL ROKU COLLECTION**」を展開してまいります。

旅行や外食がためらわれた期間から、少しずつ明るい兆しが見え始めた昨今。あらためて今こそ、ホテルやリゾートに足を運び、現地の風や、その土地ならではの味を感じていただきたいという想いから、日本各地の13施設が厳選したご当地食材と共に、爽やかなジンの味わいを楽しめる13種類のカクテルをご用意しました。

使用するジンは、日本ならではの6種の和素材とボタニカルをベースにつくられた、サントリー ジャパニーズクラフトジン「**ROKU**」。まるで四季の実りが折り重なるような、複雑かつ繊細な香りが味わえるプレミアムジンです。そんな「**ROKU**」と合わせ、当社が運営する日本各地のホテルが、13種のご当地食材を厳選しました。柚子やオレンジ、いちごなどのフルーツはもちろん、鷹の爪や山葵、梅干しなど、ホテルならではの遊び心溢れる掛け合わせです。また、東京・大阪で展開する3つのシティホテルでは、各地のカクテルの飲み比べ体験も。次の旅の目的地に想いを馳せながら、それぞれを巡るようにお楽しみいただくのもおすすめです。また、ホテルオリジナルハーブティーを用いたモクテルもご用意し*、ご当地食材との掛け合わせをノンアルコールでもお楽しみいただけます。

見た目も味も異なる、個性豊かな13種類のコレクション。掛け合わせの妙が光るカクテル体験を楽しみながら、あらためて日本の素晴らしさを味わう、大人な時間をお過ごしください。

*モクテル対象外ホテル：
コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション、ラフォーレ倶楽部 箱根強羅 湯の棲

■各ホテルの「LOCAL ROKU COLLECTION」

ジャパニーズクラフトジン「ROKU」と和三盆を使用したオリジナル黒酢をベースに、各ホテルのご当地食材を掛け合わせた、13種類のオリジナルカクテル。桜や山椒、柚子などの和素材が香る「ROKU」のすっきりした飲み心地と、厳選したご当地食材のアクセントをお楽しみください。(★：モクテル提供対象外ホテル)

■ウェスティンホテル仙台（宮城県）

「Sendai ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「いちご・ブルーベリー・わさび」

宮城県産のいちごやブルーベリーの甘酸っぱさが詰まった一杯です。ほのかに効いたわさびの辛みをアクセントにお楽しみください。

場所：ウェスティンホテル仙台 ラウンジ&バー「ホライゾン」

価格：2,000円



イメージ

■東京マリオットホテル（東京都）

「Gotenyama ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「鷹の爪」

江戸時代には將軍の鷹狩り場としても有名だった御殿山にちなみ、鷹の爪を使用しました。ほんのりピリッとくる刺激的な味わいです。

場所：東京マリオットホテル レストラン「Lounge & Dining G」

価格：2,000円



イメージ

■富士マリオットホテル山中湖（山梨県）

「Fuji ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「柚子」

山梨の清流・富士川にて育まれた柚子の爽やかな香りが合わさった一杯。ほのかに感じる和三盆の上品な甘みが、風味をさらに引き立てます。

場所：富士マリオットホテル山中湖 レストラン「Grill & Dining G」

価格：2,000円



イメージ

■軽井沢マリオットホテル（長野県）

「Karuzawa ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「りんご」

豊かな甘みが特徴の信州産りんごを掛け合わせた、見た目も華やかなカクテルです。みずみずしいりんごの食感もお楽しみいただけます。

場所：軽井沢マリオットホテル レストラン「Grill & Dining G」

価格：2,000円



イメージ

■伊豆マリオットホテル修善寺、ホテルラフォーレ修善寺（静岡県）

「Izu ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「わさび」

お好みで伊豆産のすりおろしわさびを加えながら、風味の変化をお楽しみいただけます。鼻に抜ける香りが爽やかな一杯です。

場所：伊豆マリオットホテル修善寺 レストラン「Grill & Dining G」

ホテルラフォーレ 修善寺「ダイニングFUJI」



イメージ

価格：2,000 円

■琵琶湖マリオットホテル（滋賀県）

「Biwako ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「アドベリー」

その希少さから「幻の果実」とも呼ばれる、滋賀県産のアドベリーのジャムを加えて、甘酸っぱくもスッキリとした味わいに。

場所：琵琶湖マリオットホテル レストラン「Grill & Dining G」

価格：2,000 円



イメージ

■南紀白浜マリオットホテル（和歌山県）

「Shirahama ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「みかん」

クラフトジンの華やかな香りに和歌山県産のドライみかんの程よい甘味が加わり、さっぱりと飲みやすい一杯です。

場所：南紀白浜マリオットホテル レストラン「Grill & Dining G」

価格：2,000 円



イメージ

■コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション（東京都）

「Tokyo ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「柚子」

柚子の皮をバーナーで軽く炙り爽やかな香りの中に香ばしさを出した、グリル料理との相性が良い一杯です。

場所：コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション

レストラン「Dining&Bar LAVAROCK」

価格：1,800 円



イメージ

■コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション（大阪府）★

「Osaka ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「紅生姜」

紅生姜をのせ、お好み焼きソースとふりかけをあしらった、遊び心あふれる大阪ならではの「お好み焼き風カクテル」です。

場所：コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

レストラン「Dining&Bar LAVAROCK」

価格：1,800 円



イメージ

■コートヤード・バイ・マリオット 白馬（長野県）

「Hakuba ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「柚子七味」

信州名産「八幡屋磯五郎」の柚子七味を合わせた、ピリリとした辛みが刺激的な辛口カクテルです。

場所：コートヤード・バイ・マリオット 白馬

レストラン「Dining&Bar LAVAROCK」

価格：2,000 円



イメージ

■ラフォーレ倶楽部 箱根強羅 湯の棲（神奈川県）★

「ハコネ ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「梅干し」

小田原に広がる曾我梅林の梅干しを混ぜながら、クラフトジンの華やかさとともに広がる風味をお楽しみください。

場所：ラフォーレ倶楽部 箱根強羅 湯の棲 「ダイニング しゅんさいくら 旬菜蔵」

価格：1,500 円



イメージ

■ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭（静岡県）

「イトウ ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「ニューサマーオレンジ」

豊かなボタニカルが香るクラフトジンと、ニューサマーオレンジの爽やかな酸味が心地よい一杯です。

場所：ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭 「お食事処 しゅんさい 四季彩」

価格：1,200 円



イメージ

■リゾートホテル ラフォーレ 那須（栃木県）

「ナス ROKU Cocktail」

：「ROKU」×「いちご」

栃木県産いちごをふんだんにあしらったカクテル。甘酸っぱさが絶妙な一杯です。

場所：リゾートホテル ラフォーレ 那須 「日本料理 やまじ 山路」

価格：1,500 円



イメージ

■飲み比べをお楽しみいただけるホテル

- ・東京マリオットホテル
：「Gotenyama ROKU Cocktail」、「Karuizawa ROKU Cocktail」、「Nasu ROKU Cocktail」
- ・コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
：「Tokyo ROKU Cocktail」、「Osaka ROKU Cocktail」、「Hakuba ROKU Cocktail」
- ・コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
：「Osaka ROKU Cocktail」、「Biwako ROKU Cocktail」、「Shirahama ROKU Cocktail」

■「LOCAL ROKU COLLECTION」概要

期間：2021年12月15日(水)～2022年2月28日(月)

価格：カクテル 1,200 円～、モクテル 800 円～

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※記載のメニュー内容は、変更になる場合がございます。

※商品の詳細、及び提供時間は各ホテルの公式 WEB サイトをご確認ください。

《お問い合わせ先》

ウェスティンホテル仙台

TEL：022-722-1234(代表) URL：<https://www.the-westin-sendai.com/>

東京マリオットホテル

TEL：03-5488-3911(代表) URL：<https://www.tokyo-marriott.com/>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611(代表) URL：<https://www.karuizawa-marriott.com/>
富士マリオットホテル山中湖 TEL：0555-65-6400(代表) URL：<https://www.fuji-marriott.com/>
伊豆マリオットホテル修善寺 TEL：0558-72-1311(代表) URL：<https://www.izu-marriott.com/>
琵琶湖マリオットホテル TEL：077-585-6100(代表) URL：<https://www.biwako-marriott.com/>
南紀白浜マリオットホテル TEL：0739-43-2600(代表) URL：<https://www.shirahama-marriott.com/>
コートヤード・バイ・マリオット 東京ステーション
TEL：03-3516-9600(代表) URL：<https://www.cytokyo.com/>
コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション
TEL：06-6350-5701(代表) URL：<https://www.cyosaka.com/>
コートヤード・バイ・マリオット 白馬 TEL：0261-72-8511(代表) URL：<https://www.cyhakuba.com/>
リゾートホテル ラフォーレ那須 TEL：0287-76-1811(代表) URL：<https://www.laforet.co.jp/nasu/>
ラフォーレ倶楽部 箱根強羅 湯の棲 TEL：0460-82-2121(代表) URL：<https://www.laforet.co.jp/gora/>
ラフォーレ倶楽部 伊東温泉 湯の庭 TEL：0557-37-3133(代表) URL：<https://www.laforet.co.jp/ito/>
ホテルラフォーレ修善寺 TEL：0558-72-3311(代表) URL：<https://www.laforet.co.jp/shuzenji/>

■サントリー ジャパニーズクラフトジン「ROKU」について

桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子といった日本ならではの6種の和素材を使用し、日本の繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求した、スムーズな口当たりと上品な味わいが魅力のジャパニーズクラフトジン。四季の実りが折り重なるようにして、「ROKU」の複雑で繊細な香味を生み出しています。



イメージ

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

ホテルでは新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

【本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先】

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 広報室 佐藤
〒140-0001 東京都品川区北品川 4-7-35 御殿山トラストタワー
TEL：03-6409-2820 / E-Mail：public@mt-hr.com