



Buvette

gastrothèque

どこか懐かしくハートウォーミングなフランス料理を、個性豊かなクラフトジンと共に

Buvette (ブヴェット) 「クラフトジンフェア」

期間：2023年5月15日(月)～6月30日(金)

ニューヨーク発祥の朝から夜までオールデイで愉しめるフレンチ食堂、「Buvette (ブヴェット)」の東京店(東京ミッドタウン日比谷1階)では、厳選したクラフトジン6種と、ジンカクテル6種を揃える「クラフトジンフェア」を、5月15日(月)から6月30日(金)の期間、実施します。



蒸留酒「ジン」の一種であるクラフトジンには、作り手により原料・製法・産地などに強いこだわりをもってつくられているものが多く、その味は蒸留所や銘柄によってさまざま、それぞれ異なる個性的な風味を楽しめるのが魅力の一つ。ジンはジュニパーベリー(=セイヨウネズ)と呼ばれるスパイスを使用していれば、他はどんな素材をミックスしていてもよいという自由度が高いお酒のため、植物や種子、果皮など、あらゆるボタニカル(香味成分)で個性的な香り、味わいを演出しているクラフトジンが多くあります。ボタニカル素材をチェックして自分の好きな香りや風味をあわせたり、産地からその土地の風土や気候、食文化を感じたり、造り手による味わいの違いを比べてみるのもおすすめです。

さらに、これらのジンやフレッシュフルーツを使用した多彩なカクテルも用意。クラシックなカクテルからオリジナルレシピのものまで、いずれも爽やかなテイストの中に香りを生かした拘りのカクテル各種を揃えました。ぜひ、Buvette ならではの、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理の数々と共に、新しいクラフトジン体験をお楽しみください。

■ Buvette 「クラフトジンフェア」開催概要

期 間：2023年5月15日(月)～6月30日(金)

内 容：クラフトジン6種(各1,320円～)、ジンをベースにしたカクテル6種(各1,540円)を提供

店 舗：「Buvette」

東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階/TEL03-6273-3193

ホームページ：<http://buvettetokyo.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ Buvette 「クラフトジンフェア」 販売アイテム

CRAFT GIN

KI NO BI

季の美

*rice spirits, gyokuro, yuzu, hinoki & sansho
kyoto*

NIKKA COFFEY GIN

ニッカカフェジン

*sansho, yuzu & amanatsu
hokkaido*



BOBBY'S

ボビーズ

*lemongrass, cinnamon, clove,
coriander seeds & juniper berry
netherlands*



MONKEY 47

モンキー47

*cranberry, citrus, spices & 47 botanicals
germany*

CLOVER

クローバー

*cardamom, coriander seeds, black pepper,
clover, lavender & juniper berry
belgium*

HENDRICK'S

ヘンドリックス

*rose & cucumber
scotland*

1320 yen

*soda/ tonic
+220*



GIN COCKTAILS

GIN FIZZ

ジンフィズ

*kinobi, lemon, sugar & soda
季の美、レモン、シュガー & ソーダ*



FLORADORA

フロラドーラ

*nikka coffey gin, lime, creme de framboise & ginger soda
ニッカカフェジン、ライム、フランボワーズ & ジンジャーソーダ*

SALTY DOG

ソルティードッグ

*bobby's, pink grapefruit
ボビーズ、ピンクグレープフルーツ*

NEGRONI WHITE

ネグロニ ホワイト

*monkey 47, suzu & vermouth
モンキー47、スーズ & ヴェルモット*



BEE'S KNEES

ビーズニーズ

*clover, honey & lemon
クローバー、ハチミツ & レモン*

LONDON MANHATTAN

ロンドンマンハッタン

*hendrick's, vermouth, maraschino, orange bitters
ヘンドリックス、ヴェルモット、
マラスキーノ & オレンジビターズ*

1540 yen

価格は内税表示です。

■ Buvette (ブヴェット) 概要

「Buvette」は、朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表す「ガストロテック (Gastrotheque)」という独自の世界観のもと、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けるのが魅力。テラススペースでは、爽やかな風を感じるオープンな空間で思い思いの時間をお過ごしいただけます。

所在地：東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷 1階

電話番号：03-6273-3193

営業時間：平日 11:00~22:00、土曜・日曜・祝日 9:00~22:00

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp