



RÉMY COINTREAU

【プレスリリース】
報道関係各位

2024年4月12日
レミーコアントロージャパン株式会社

高感度な女性たちが行き交う表参道のカフェ・レストラン 8 店舗にて コアントローを使った春のカクテルを期間限定で提供！ ～4月13日（土）から5月6日（月・祝）まで～



画像はイメージです

“量よりも質”という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミーコアントロージャパン株式会社（東京都港区/ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ）が展開するプレミアム・オレンジリキュールブランド コアントローは、2024年4月13日（土）～5月6日（月・祝）の間、表参道を代表するカフェ・レストラン 8 店舗にてコアントローを使った春のカクテルを期間限定で提供します。

創始者の名前を冠するフランス産のプレミアム・オレンジリキュールであるコアントロー。心地よいテクスチャーのカギとなるコアントローは、世界のカクテルレシピに 350 種類以上記載されるなど、数々のクラシックカクテルに不可欠なものとして長年愛されてきました。「ハート・オブ・カクテル」として君臨するコアントローを使った 2024 年春のカクテルが繰り広げられるのは、大人女子たちが行き交う表参道。高感度なゲストをお迎えし続ける 8 店舗にてバラやアセロラをはじめ、ルイボスティーなど意外なコンビネーションが生み出す、楽しいクリエイティビティを楽しめる一杯を提供いたします。

（※参加店舗 ①800°DEGREES Neapolitan Pizzeria ②un cafe ③ロイヤルガーデンカフェ青山 ④GENTLE Dining ⑤Cafe & Dining Zelkova ⑥TAVERN by the green ⑦IL LUPINO PRIME TOKYO ⑧ALA 原宿）

オレンジの果皮、アルコール、水、砂糖という、たった 4 つの原料のみを使ったナチュラルなフレーバーを誕生から現在まで変わらぬ製法を守り続けると同時に、クリエイティビティや遊び心も追及する、唯一無二の存在として世界中で愛され続けているコアントローが魅せる新たな魅力をお楽しみください。



【コアントローカクテルプロモーション × 表参道 概要】

- ・名称：コアントローカクテルプロモーション × 表参道
- ・提供期間：2024年4月13日（土）～5月6日（月・祝）
- ・概要：表参道を代表するカフェ・レストラン 8 店舗にてコアントローを使ったカクテルを期間限定で提供します

No.	店舗名 価格	メニュー名 店舗情報	No.	店舗名 価格	メニュー名 店舗情報
①	800°DEGREES Neapolitan Pizzeria	コアントローのスプリングローズフーズ 港区南青山 5-4-50 TEL : 03-3486-0802 営業時間：11:00～22:00 ※NEWoMan SHINJUKU店でも、同時開催 (5/6迄)	⑤	Cafe & Dining ZelvovA	コアントローエルダーフラウトニックウォーター 港区北青山3-6-8 ザストリングス 表参道 1F TEL : 03-5778-4566 営業時間：11:30～22:00
	テイクアウト・イトイン共に 780 円			イトインのみ 1,400円 サービス料15%別	
②	un cafe	コアントロー・トルイボステイのカクテル 渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア TEL : 03-5469-0275 営業時間：月～金11:30～ 22:00 (L.O.21:00)、土11:30～ 21:30 (L.O. 20:30) 日祝定休	⑥	TAVERN by the green	コアントローのシトラスコスモポリタン 港区北青山3-6-8 ザストリングス 表参道 2F TEL : 03-5778-4534 営業時間：11:30～22:00
	イトインのみ 700 円			イトインのみ 1,600 円 サービス料15%別	
③	ロイヤルガーデンカフェ青山	コアントローのアセロラクーラー 港区北青山2-1-19 TEL : 03-5414-6170 営業時間：11:00～22:00	⑦	IL LUPINO PRIME TOKYO	プリマベラ ～コアントローのケーブコッター～ 港区北青山3-4-3 のあおやま 2F TEL : 03-6804-5661 営業時間：11:30～23:30
	イトインのみ 990円			イトインのみ 1,650円 サービス料別	
④	GENTLE Dining	コアントローとブラッドオレンジのソルトドッグ 渋谷区神宮前5-47-6 TEL : 03-6897-3777 営業時間：ダイニング 【月～金】L. 11:30～ 15:00 D. 17:30～ 23:00 【土日祝】L. 11:00～ 15:00 D. 17:00～ 23:00 (日曜のみ 21:00迄)	⑧	ALA原宿	コアントローモーニ 渋谷区神宮前3-26-11 原宿SHビル 2F TEL : 03-5772-2919 営業時間：L. 11:30～ 15:00 D. 18:00～ 23:00 日曜定休
	イトインのみ 1,210円 サービス料10%別			イトインのみ 650円	



■コアントローとは

メゾン コアントローは、1849 年にフランスのアンジェで設立されたオレンジリキュールのパイオニアです。マルガリータやコスモポリタンなど、350 種類以上のカクテルの中核をなす存在感は、今日でも受け継がれています。コアントローの特徴は、メゾン コアントローのマスター・ディステイラーに任された、甘みと苦みのあるオレンジの皮のエッセンスを絶妙なブレンドで抽出、調和し、蒸留することから生み出されます。ユニークで卓越したオーガニックなフレーバーを誇るコアントローは、世界中のバーテンダーや家庭のカクテル愛好家にとって欠かせないアイテムとなっています。

創設者 エドゥアル・コアントローは語ります。

「私は、クリスタルのような純粋さと繊細な味わいの、オレンジの皮の甘みと苦みの完璧なハーモニーによる繊細な味わいを求めて続けて、このリキュールに情熱を注ぎ続けているのです。」

- 公式 HP : <https://www.cointreau.com/jp/ja/>
- インスタグラム : https://www.instagram.com/cointreau_jp/



【報道関係者からのお問い合わせ先】 レミーコアントロージャパン PR 事務局

担当：藤岡（03-6436-7821）MAIL : rcj_pr@sora-hana.jp

【商品に関するお問い合わせ先】 レミー コアントロー ジャパン株式会社マーケティング部

TEL : 03-6441-3020 MAIL: RCJ_PR@remy-cointreau.com