【プレスリリース】
報道関係各位

2025 年 7 月 31 日
レミーコアントロージャパン株式会社

プレミアム　オレンジリキュール「コアントロー」と Asia's 50 Best Bars 受賞「Tokyo Confidential」がコラボ！ 東京タワーを望む絶景ルーフトップテラスで味わう氷点下体験！ ～8 月 1 日（金）より期間限定で提供～

レミーコアントロージャパン株式会社（東京都港区／代表取締役 ザビエ・タロ）が展開するプレミアム オレンジリキュール『コアントロー』は、Asia's 50 Best Bars 2025 で 70 位に選出された Tokyo Confidential にて夏にぴったりのフローズンカクテルを 8 月 1 日（金）より、期間限定で提供します。氷点下で提供されるフローズンスタイルにより、暑い夏にぴったりの爽快をご堪能いただけます。

今回のコラボレーションでは、Tokyo Confidential のアイコンでもあるルーフトップテラスから望む東京タワーの絶景とともに、コアントローのフローズンカクテルをお楽しみいただけます。100%ナチュラルな素材から作られた「コアントロー」のオレンジの果実味あふれる香りと味わいが、暑い夏の夜を特別なひとときに演出。都心の喧騒を忘れさせる開放的なテラス空間で、東京のランドマークを眺めながら味わうフローズンカクテルは、まさに夏の東京でのみ体験できる貴重な機会となります。

1. コアントロー　フローズン　マルガリータ

オリジナル・マルガリータは、1948 年にダラスの社交家マルガリータ・セイムズが、彼女の好んだコアントローとテキーラ、そしてライムジュースから誕生しました。77 年の時を経たオリジナル・マルガリータのフローズン・バージョンの爽快感をお楽しみください。

2. コアントロー　フローズン　ベリー　マルガリータ

甘酸っぱいベリーとコアントローの果実感あふれる香り、ライムが爽やかなフローズン　マルガリータ。

コアントローの伝統と革新が紡ぐ、クリエイティヴィティあふれるおとなの夏物語をお楽しみください。

【開催概要】

●タイトル：Tokyo Confidential Summer Rooftop Terrace by TELMONT & COINTREAU

●開催期間：2025 年 8 月 1 日（金）～9 月 30 日（火）18:00 - 24:00

●場所：Tokyo Confidential

（〒106-0045 東京都港区麻布十番 1 丁目 6－1 The V-City 麻布十番 Place 10 階）

●提供メニュー例 ※税サ別

コアントロー フローズン マルガリータ（2,200 円）

コアントロー フローズン ベリー マルガリータ（2,200 円）

Photo by Victor Lee

●内容:

東京タワーや再開発が進む真新しい高層ビル群の素晴らしい眺望の「Tokyo Confidential」のルーフトップにて、夏にぴったりのコアントロー フローズンカクテル 2 種類を期間限定で楽しめます。

●ご予約:Table check (URL)

◆EatMe Group について

東京を拠点に、唯一無二のダイニング&バー体験を提供するホスピタリティグループ EatMe。
日本と海外のサービスを融合させ、東京のグローバルなダイニングシーンに新たな価値を生み出すことをミッションに、世界中から訪れるゲストに対し、高い語学力と卓越したホスピタリティをもって、記憶に残る美食とドリンク体験をお届けします。
グループが運営するのは、受賞歴を誇るワールドクラスのカクテルバー「Tokyo Confidential」(麻布十番)、姉妹店のレストラン/バー「Niseko Confidential(ニセコ)」、桜並木を望むカクテルバー「CABIN」(中目黒)、そして"Sea to Table"をコンセプトにしたシーフードレストラン「CEDROS」(代官山)の 4 店舗です。

■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・ディスティラーに任された、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 エドゥアール・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/

●公式インスタグラム：https://www.instagram.com/cointreau/

【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：03-6441-3025 MAIL: RCJ_PR@remy-cointreau.com