

バー「カルーザル」にて期間限定提供

桜と緑茶が織りなす、春限定カクテル「桜春」

ホテルメトロポリタン エドモント（所在地／東京都千代田区飯田橋、総支配人／小林正明）では、2026 年 3 月 16 日（月）～4 月 30 日（木）までの期間、バー「カルーザル」にて春限定カクテル「桜春/OUSYUN」をご提供いたします。



▲桜春 イメージ

春限定カクテル「桜春/OUSYUN」

国産のウオッカと桜のリキュールをベースに、緑茶のリキュールを合わせた春限定の一杯です。桜塩のパウダーと桜の葉を添え、グラスを近づけた瞬間から桜の香りがふわりと広がります。

桜のリキュールの華やかな香りと緑茶のほのかな苦味が調和し、桜餅を思わせるやさしい味わいが特長です。見た目の彩り、香り、そして味わいを通して、和の素材ならではの春の風味をお楽しみいただけます。

- 店 舗：バー「カルーザル」（本館地下 1 階）
- 期 間：2026 年 3 月 16 日（月）～ 4 月 30 日（木）
※日曜・祝日定休
- 時 間：17:30～23:00（L.O.22:30）
- 料 金：¥1,800（サービス料・消費税含む）



▲桜春 イメージ

◎ご予約・お問合せ（読者）：TEL. 03-3237-1107（直通）バー「カルーザル」まで

https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/carousel/Spring_cocktail_2026.html

ホテルメトロポリタン エドモント

本リリースに関するお問合せは、ホテルメトロポリタン エドモント 広報担当

〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8 TEL 03-3237-1119(広報直通) FAX 03-3237-1218 E-mail pr.edm@edmont.co.jp

本館地下 1 階 バー「カルーザル」

格調と寛ぎに包まれた、隠れ家的な雰囲気のあるバー「カルーザル」。

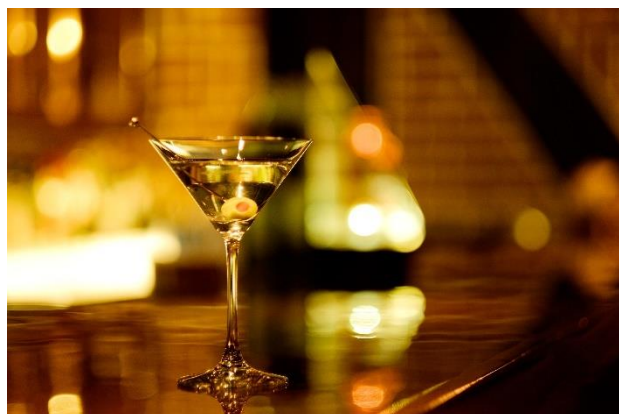
重厚感のある落ち着いた店内で、世界各国の銘酒をはじめ、バリエーション豊かなカクテルを取り揃えております。

バーテンダーにお好みをお伝えいただければ、その場でお客さまに合わせた一杯をお作りいたします。

また、直営レストラン自慢の料理をバーでもお楽しみいただけるのも魅力のひとつです。

ドラマや映画の撮影にもご利用いただくなど、特別な空間としてもご好評をいただいております。

大人の時間をゆったりとお過ごしください。



▲バー「カルーザル」店内 イメージ

■ホテルメトロポリタン エドモント

1985 年 6 月 30 日開業、今年は 40 周年。日本ホテル株式会社（所在地／東京都豊島区）運営のメトロポリタンブランドの 1 ホテル。本館とイーストウィングの 2 棟から構成され、客室数 666 室、レストラン・バー 8 店舗、宴会場 13 室の総合型シティホテル。東京の中心に位置し、3 駅 8 路線が交差する交通アクセスに恵まれながら、伝統と新しさが織りなす、緑豊かな文京の地、飯田橋にたたずむホテル。「食のエドモント」と称される美味食彩、そして心を込めたおもてなしで、やすらぎと味わいに満ちたひとときをお届けします。



住 所：〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8

電話番号：03-3237-1111（代表）

URL <https://edmont.metropolitan.jp/>

〈館内のレストラン・バー〉

フレンチレストラン「FOURGRAINS」 <https://edmont.metropolitan.jp/fourgrains/>
日本料理「平川」 <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/hirakawa/index.html>
鉄板焼「山彦」 <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/yamahiko/index.html>
鮨「海彦」 <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/umihiko/index.html>
ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/beltempo/index.html>
中国料理「南国酒家」 <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/nangoku/index.html>
バー「カルーザル」 <https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/carousel/index.html>
ブレッド&スイーツ「パティスリー エドモント」 https://edmont.metropolitan.jp/restaurant/list/patisserie_edmont/index.html

〈アクセス〉

- ・ J R 飯田橋駅東口／ J R 水道橋駅西口より徒歩約 5 分
- ・ 地下鉄東西線 飯田橋駅 A5 出口より徒歩約 2 分
- ・ 地下鉄有楽町線／南北線／大江戸線 A2 出口より徒歩約 5 分

〈ホテル公式 SNS〉

Facebook <https://www.facebook.com/hoteledmont>
Instagram https://www.instagram.com/hotel_metropolitan_edmont
X https://twitter.com/hotel_edmont
Blog <https://edmont.metropolitan.jp/blog/index.html>
Youtube <https://www.youtube.com/c/edmontedmont>
Tiktok <https://www.tiktok.com/@hotelmetropolitanedmont>

以上