

< 報道関係者各位 >

2024年11月吉日

プルマン東京田町

プルマン東京田町 JUNCTION

大人のサステナブルなひととき

『ウイスキーフェア ～A Better & Sustainable Future～』第二弾 開催

～ホテルならではのシームレスなボトルキープサービスの展開も～



ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーのプレミアムライフスタイルホテル『プルマン東京田町』（東京都港区芝浦3丁目1-21）では、「ウイスキーフェア ～A Better & Sustainable Future～」の第二弾を2024年12月1日(日)～2月28日(金)まで開催いたします。プルマン東京田町ならではの、館内のすべてのレストラン & バーでご利用可能なボトルキープサービスもご用意しております。

ラウンジ & バー JUNCTION で、厳選されたウイスキーをお楽しみいただけるウイスキーフェア。この冬は、環境に配慮した蒸留所から人気のウイスキーセレクションをご用意しました。地球に優しい選択をしながら、心地よく贅沢なひとときをお過ごしいただけます。プルマンならではのボトルキープサービスと共に、サステナブルに寄り添う大人の特別な時間をお楽しみください。

ウイスキーセレクションご紹介

シーバスリーガル 匠リザーブ 12年 Glass ¥1,500 Bottle ¥20,000

シーバスリーガルの熟成に使用したオーク時に日本酒を寝かせ、その樽で12年以上熟成したシーバスリーガルの一部を熟成。みずみずしい西洋ナシやライチのまろやかな甘みと、ほのかなナツメグの香りが見事に調和しています。

シーバスリーガル ミズナラ 12年 Glass ¥1,500 Bottle ¥20,000

貴重な日本原産のミズナラを使用し、熟練の技から生み出された特別なウイスキー。オレンジや洋ナシの香りに、なめらかで甘い。ハチミツなどの味わいがバランスよく、長い余韻が続きます。

シーバスリーカル 12年 Glass ¥1,500 Bottle ¥25,000

スコットランド有数のウイスキー生産地スパイサイドに歴史を打ち、品質に定評のある12年熟成させたスコッチウイスキー。世代を超えて受け継がれる、芳醇、フルーティーでまろやかな味わいと香り、長くやわらかな余韻が感じられます。

蒸留所のサステナブルな取り組み紹介(抜粋)

- ボトルの軽量化を進め、ガラス資材使用量を年間1,300トン減。廃棄物の量は10,253トンから748トンに削減。ギフトボックスは既にリサイクル可能で、更なる使用料削減に努めています。
- 93%の生産施設がISO 14001（環境管理の国際規格）認証という、環境管理システム全体に関する認証を取得しています。環境保護を目的とした、厳しい環境基準を満たす取り組みが行われています。
- 95%のワイン畑が環境基準認証をうけています。農業における持続可能性や環境保護のための認証を取得し、持続可能な農業が実践されています。

ペルノ・リカルとその子会社であるシーバス・ブラザーズは、2026年までに全蒸留所のカーボンニュートラル達成を目指しています。地球温暖化への影響を抑えるこの取り組みは、ペルノ・リカルルの持続可能性目標の一つとして進められています。

詳しくはこちらをご覧ください。(英語サイト)

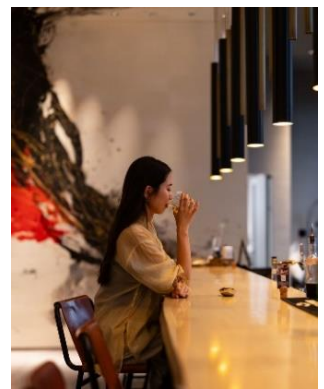
<https://www.pernod-ricard.com/en/media/chivas-brothers-carbon-neutral-distillation-2026>

◆プルマン東京田町は、環境やエネルギー資源への影響に配慮し、すべての活動においてサステナビリティを重要視しています。資材や食材の調達や雇用、廃棄物など、あらゆる分野においてサステナビリティを考慮し、積極的に取り組む活動しております。プルマン東京田町のサステナブルな取り組みはこちらをご覧ください。

<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/pullman-tokyo-tamachi/sustainability>

シームレスな【ボトルキープサービス】

プルマン東京田町のボトルキープサービスは、ホテルならではの自由度の高いシームレスな体験をご提供します。JUNCTION でお買い求めいただいたウイスキーのボトルは、館内のすべてのレストラン & バーでご利用可能。ランチタイムのレストランのテラス席や、ご朝食会場、ラウンジやルーフトップバーなど、どのシーンでもお名前をお伝えいただくだけで、お客様のボトルをご提供いたします。プルマンならではのライフスタイルに寄り添うボトルキープサービスで、心地よいひとときをお過ごしください。



◆提供概要

プルマン東京田町『ウイスキーフェア ～A Better & Sustainable Future～』第二弾

期間：2024年12月1日(日)～2月28日(金)

火～土曜日 11:30-22:00(ドリンク L.O.21:30)

日、月曜日 11:30-23:00(ドリンク L.O.22:30)

場所：JUNCTION

所在地：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F

アクセス：JR 山手線、京浜東北線「田町」駅 徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

電話：03-6400-5855 (プルマン東京田町 代表)

URL：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/sustainable-whisky-fair/>

メニュー：

シーバスリーガル 匠リザーブ12年 Glass ¥1,500 Bottle ¥20,000

シーバスリーガル ミズナラ 12年 Glass ¥1,500 Bottle ¥20,000

シーバスリーガル 12年 Glass ¥1,500 Bottle ¥25,000

※ボトルセットチャージ、シートチャージ、サービス料はございません。表記は税込みです。

※割りものは¥300～となります。

※ボトルの保管期間は3か月間です。

※ボトルのご購入は JUNCTION までお申し付けください。

※ご購入後は、営業中のすべてのアウトレット (KASA, JUNCTION, PLATFORM9, エグゼクティブラウンジ) でご利用いただけます。

エグゼクティブラウンジのご利用は、エグゼクティブフロアへご宿泊のお客様に限ります。

※客室でのご利用も可能です。その場合、ボトルキープの対象外となりますので予めご了承ください。

ラウンジ & バー JUNCTION



プルマン東京田町のロビーラウンジである「JUNCTION」は、その名の通り人々が行きかう賑やかな交差点（ジャンクション）をイメージしています。国際的なラウンジ、クールな遊び場、便利なワークスペースが1つになった場所。訪れるゲストに活気溢れるインスピレーションを受けてほしいという思いから、大人のための洗練された遊び心をコンセプトに、シーズンalプロモーションやイベントなどを行っています。

プルマン東京田町について



フランスを本拠地とするホスピタリティグループ「アコー」のプレミアムブランドとして、2018年10月に日本初上陸のプルマン東京田町は、「歌舞く」をコンセプトにした和とモダンを融合させた遊び心あるデザイン、インスピレーションを刺激するアートに出逢えるアップスケールホテル。世界最大の旅行サイト「トリップアドバイザー」にて、上位1%に与えられる最高の栄誉「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を3年連続受賞。昨年に引き続き、トップの口コミ評価を獲得し続けています。



ダイナミックなアートが印象的なロビーラウンジ、モダンなルーフトッパー、美しい坪庭を望むエグゼクティブラウンジ、開放的な空間で旬の食材を使った芸術的なお料理の数々をお楽しみいただけるカジュアルダイニング、143のミニマルかつ機能的な客室、フィットネスを備え、JR 駅直結の絶好のロケーションで、国内外のお客様に上質な滞在を提供しております。

ホームページ： <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/>

所在地：東京都港区芝浦3-1-21

総支配人：Dean Daniels

開業日：2018年10月1日

電話番号：03-6400-5855

E-mail：HB137@accor.com

アクセス：JR 田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

Instagram： <https://www.instagram.com/pullmantokyotamachi/>

Twitter： <https://twitter.com/PullmanTokyo>

《本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先》

プルマン東京田町

担当：広報 青木(090-6810-8827)

TEL：03-6400-5855 FAX：03-6400-5856 EMAIL: yukari.aoki@accor.com