

BRILLIANT PROLOGUE

南紀白浜マリOTTホテルが迎える初めての春に、
昨年誕生したばかりのクラフトジンや桜のカクテルなど、新しい味わいや
春らしい彩りのカクテルをご用意いたしました。



Craft Gin Cocktail

榎-KOZUE-ジントニック

1,100

世界初となるコウヤマキを使用した、和歌山県初の和製クラフトジン
「榎-KOZUE-」の風味とみかんの甘酸っぱさが絶妙な、ジントニック。

Modesty

モダステイ

1,100

桜を含む、日本ならではの6種のボタニカルを使用した和製クラフトジン
「ROKU」にスマイルのリキュールとスマイルの花を加えて、春らしく仕上げました。

Modesty：スマイルの花言葉の一つでもあり、世界に誇る日本の心の一つ「謙遜」を意味しています。



榎-KOZUE-ジントニック



Modesty

Seasonal Cocktail

白浜桜

Shirahamazakura

1,200

白浜の青い海をイメージした鮮やかな青と、
桜のリキュールに浮かぶ桜の花が印象的なカクテル。
味わいだけでなく、見た目でも春を感じられる1杯です。

