

2020年3月23日  
株式会社東急ホテルズ

## 大阪・御堂筋を感じるバーでボトルキープを開始 BAR「MIDO」(ミドウ)



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/mido/plan/61899/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町 総支配人：若林 健一 わかばやしけんいち）では2020年4月1日(水)より、BAR&LOUNGE「MIDO」(ミドウ)にて、ボトルキープを始めます。

大阪は江戸時代から商人の街として栄え、御堂筋は2つの御堂を結ぶ道に由来し、古くから人の往来が盛んな場所でした。華やかな大阪・御堂筋を体現したのがバー「MIDO」(ミドウ)です。西向きに全面にとった窓からは商都・大阪を一望ことができ、眼下に南御堂の本堂、遠くに大阪湾や六甲山に暮れる夕日を臨めます。夕景から夜景に変わるドラマチックな景色とともに、寛ぎの時間をお過ごしいただけます。

今まで数多くリクエストいただいていた、バーでのボトルキープをいよいよ4月よりスタートします。グループでのご利用にはソファ席、おひとりをご利用される場合はカウンター席と、シーンに合わせてお席をご用意いたします。高層階の隠れ家で、お好きな銘柄をお好みのスタイルで味わいながら、ゆっくりとONとOFFのスイッチを切り替えてバータイムをお過ごしください。

ボトルキープのスタートを記念して、サントリーシングルモルトウイスキー「山崎ノンヴィンテージ」と「白州ノンヴィン

テージ」(以下、「NV」という)をキャンペーン価格で販売いたします。「山崎 NV」は、ワイン樽貯蔵モルトやミズナラ樽貯蔵モルトをはじめとする複数の原酒を合わせ、やわらかく華やかな香りと甘くなめらかな味わいが特徴。「白州 NV」は、南アルプスの山々の麓・白州蒸留所で熟成されるモルト原酒だけで作られ、若葉のような瑞々しい香りと軽快な味わいが特徴です。

ストレート・ロック・ハイボール、好みのスタイルで提供します。ストレートにはウイスキーグラス、ロックグラスには、三大切子のひとつである天満切子を使用しており、ダイヤモンドカットの氷をいれた切子のグラスに液体を注ぐと蒲鉾彫りのカッティングを映しだし、グラスの中は美しくきらめく万華鏡さながらに光が踊ります。水都大阪をイメージした水盤や職人技が光る天満切子の照明が織りなすドラマチックな空間など、商都・大阪を感じるバーで寛ぎの時間をお楽しみください。



**「ボトルキーブスタート記念」山崎 NV・白州 NV 30%OFF キャンペーン**

【期間】2020年4月1日(水)～4月30日(木)

【料金】サントリーシングルモルトウイスキー「山崎 NV」「白州 NV」ボトルキーブ料金 各 10,413 円  
(12,600 円)

※通常販売価格 14,876 円 (18,000 円)

※各 10 本限定

■セット料金：1,240 円 (1,500 円)

セット内容：氷・炭酸水・ミネラルウォーター・ドライフード盛合せ

■キーブ期間：3ヶ月

WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/mido/plan/61899/index.html>

※写真はイメージです。

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

**【ご予約・お問い合わせ】**

BAR&LOUNGE 「MIDO」(ミドウ)

TEL：06-6252-2109 (レストラン直通) 営業時間 14:00～24:00