

Escalier Premium Spirits Collection

「エスカリエ」の厳選したプレミアムスピリッツコレクションより、グラスまたは、オリジナルのカクテルでお楽しみください。

ボンベイ サファイア プレミア クリュ / Bombay Sapphire Premier Cru

Glass: ¥ 1,800 Cocktail: ¥ 3,000

レモン、マンダリンオレンジ、スイートオレンジなど、スペインの日差しを思い切り浴びて育った柑橘の香り際立つ晴れやかな味わい。スタンダードのボンベイサファイアとはまた違う、爽快でフルーティな香りをまとったプレミアムジンです。

【カクテル Special Cocktail】

クラフトドビターズハイボール Crafted Bitters High Ball

ムルシア産レモンをボタニカルに持つ「プレミアクリュ」をさらに引き立たせる自家製のビターズで香り豊かなハイボールに仕上げます。レモンのさわやかな苦みと余韻をお楽しみください。

ボンベイ サファイア プレミア クリュ/自家製ビターズ/ドライレモン/ソーダ

Bombay Sapphire Premier Cru/Crafted Bitters/Dried Lemon/Soda

季の美 京都ドライジン / KI NO BI Kyoto Dry Gin

Glass: ¥ 2,000 Cocktail: ¥ 3,000

「季の美 京都ドライジン」は、お米からつくるライススピリッツとボタニカルに玉露や柚子、赤松や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用。ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えたクリーンな味わいです。

【カクテル Special Cocktail】

季の美の庭 The Little Garden of Kinobi

日本由来のボタニカルで作られる季の美ジンの個性を引き出し、京都の庭園からインスピレーションを得て、鮮やかな緑と季節の花が織りなす華やかなカクテルに仕上げました。

抹茶インフューズ 季の美ジン/リレブラン/ヘルメス グリーンティーリキュール

Matcha Infused Kinobi Gin/Lillet Blanc/Hermes Green Tea Liqueur

クラセアスール・テキーラ・レポサド/ Tequila Clase Azul Reposado

Glass: ¥ 5,000 Cocktail: ¥ 5,000

伝統的な製法で、ゆっくりと加熱されたブルーアガベから造られるテキーラは、香り高く無類の味を奏でます。アメリカンウイスキーカスクで8か月間熟成させたヘーゼルナッツやバニラを感じる独創的な味わいとスムーズな口当たりが特徴です。

【カクテル Special Cocktail】

スモークドマティーニ Smoked Martini

テキーラの特徴であるアバベのフルーティーさと、ほんのり感じるスモーキーな香りを黄金色表現。エスカリエのコンセプトである煙をシナモンで演出。後味に花の香りが広がるカクテルです。

クラセアスールレポサド/サンジェルマンリキュール/自家製メープルシロップカモミール/オレンジビターズ/シナモンスモーク

Clase Azul Reposado/St-Germain Liqueur/Maple Syrup Chamomille/Orange Bitters/Cinnamon Smoke

ドン・フリオ 1942/ Don Julio 1942

Glass: ¥ 5,000 Cocktail: ¥ 5,000

メキシコのプレミアムテキーラ界のリーダー的存在である「ドン・フリオ」。その創始者のドン・フリオ・ゴンザレス・エストラーダによる蒸留所の60周年を記念して作られたテキーラです。厳選されたアガヴェを使い、小さい銅製の蒸留器を使用し、バーボン樽で2年以上熟成した豊かな味わいが広がります。

【カクテル Special Cocktail】

1942 ファッションド 1942 Fashioned

バーボン樽で熟成された「ドン・フリオ 1942」をクラシックカクテルのツイストで。ウイスキーカクテルの代表格「オールドファッションド」をテキーラでお楽しみください。

ドン・フリオ 1942/ロスダンザンテスホーベン/シンプルシロップ/アロマティックビターズ/フレーバースモーク

Don Julio 1942/Los Danzantes Joven/Simple Syrup/Aromatic Bitters/Flavored Smoke