

オリエンタル ビーチ
みなとみらいの「ORIENTAL BEACH」
大パノラマの夜景とともに楽しみたい！
めくるめく夏の夜のおすすめカクテル 2 種をご紹介
元町発「オリエンタルサンセット」&みなとみらい発「オリエンタルオーシャン」



左：「オリエンタルオーシャン」 右：「オリエンタルサンセット」 各 860 円(税込)

東京都内と横浜で、レストラン 11 店舗を経営する株式会社ラックバッググループ（本社：東京都新宿区、社長：河本賢二）は、ベイブリッジや横浜港の大パノラマを堪能できるリゾートスタイルのバー & ダイニング「ORIENTAL BEACH（オリエンタルビーチ）」より、夏におすすめしたいカクテルをご紹介します。

2009 年秋に横浜元町にオープンした「ORIENTAL BEACH」の誕生とともに生まれた「オリエンタルサンセット」は、タイ・バンコクのチャオプラヤーリバーに沈む夕日をイメージした、紅茶とアジアンローズが香る、微炭酸のカクテルです。また、今年 6 月 30 日みなとみらいへの移転・リニューアルオープンを機に生まれた「オリエンタルオーシャン」は、ココナッツベースのさっぱりとした口当たりで、横浜の夏の海をイメージした、爽やかなブルー色のカクテルです。

「ORIENTAL BEACH」のコンセプトは「そこはビーチリゾートへの入り口、くつろぎのリゾートタイムが流れるバー & ダイニング」。店内は、全面が開放感のある大きな窓で、どの席からもベイブリッジや横浜港の大パノラマを一望できます。まるで海外のビーチホテルで贅沢なリゾートタイムを過ごしているかのような気分で、カクテルとともに、夏の夜をお楽しみください。

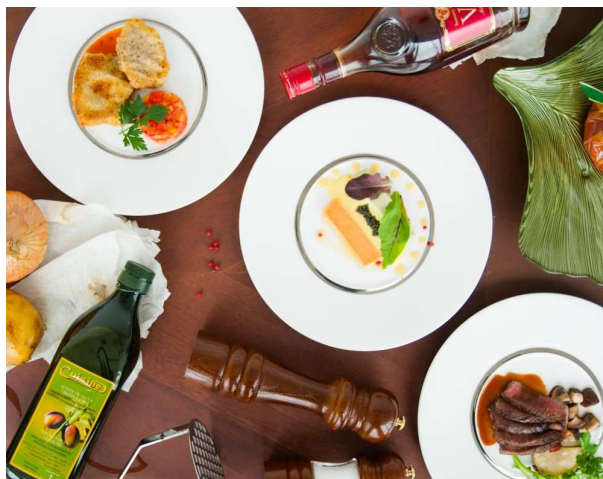


< 本件に関する報道関係のお問い合わせ >
株式会社ラックバッググループ 広報担当:西島 TEL:03-6709-8445
株式会社プラップジャパン(担当:名取・有迫) TEL:03-4580-9153 MAIL:c-natori@prap.co.jp

◆「ORIENTAL BEACH」マネージャー 山本直己より ～おすすめカクテルに合うお料理をご紹介します～

夏にぴったりなカクテルと一緒に是非お召し上がりいただきたいメニューは、オードブルの「三浦野菜のパパロアにキャビアを添えて」(写真中央)です。

「ORIENTAL BEACH」のお料理は、化学調味料を一切使わず 10 時間かけてじっくり煮込んだスープ「フォン・ド・ヴォライユ」を味のベースにしています。塩味を最小限にし、素材のうまみを生かした調理法で、新鮮な三浦野菜の滋味と美味しさがしっかり伝わります。お酒と体に優しいお料理と一緒に、夏の夜を存分にお楽しみいただきたいと思っています。



■店舗情報

店舗名：ORIENTAL BEACH (オリエンタルビーチ)

住所：神奈川県横浜市西区みなとみらい 6-3-4 ホテルビスタプレミア横浜 19 階

TEL：045-232-4401

URL：<http://www.luckbag.jp/oriental/>

アクセス：東横線直通みなとみらい線「新高島駅」「みなとみらい駅」よりそれぞれ徒歩 7 分
JR 線「横浜駅」より徒歩 15 分

営業時間：朝食 7:00～10:00 (最終入店 9:30) / ランチ 11:00～15:30 (LO.15:00)
ディナー & バー 17:00～23:00 (LO.FOOD22:00)

定休日：月曜日 (モーニングは毎日営業)

席数：約 100 席



■株式会社 ラックバックグループ概要

会社名：株式会社ラックバックグループ

住所：東京都新宿区新宿 2-5-5 新宿土地建物第 11 ビル 4 階

TEL：03-6709-8445

URL：www.luckbag.jp

■ラックバックグループの考え方

「非日常を日常に変えるレストラン」は、利用していただくすべての方の日常を少し洗練されたものに変えることができるレストランです。料理を味わうだけではもったいない、大切な人との時間を過ごすためのレストラン。人々に長く愛されるお店をひとつずつ手作りで大切に育てていきたいと考えています。