

お問い合わせ：  
マーケティング コミュニケーションズ  
石村 麻衣子  
[maiko.ishimura@ritzcarlton.com](mailto:maiko.ishimura@ritzcarlton.com)

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン  
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2022年11月11日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 W バンコクからゲストバーテンダーを招き、 1夜限りのゲストバーテンディングイベント 『バーテンダー テイクオーバー』を11月19日に開催



ザ・リッツ・カールトン東京（港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン、総支配人：シャビ・ゴンザレス）は2022年11月19日（土）に、タイ王国のW バンコク内に位置する「ザ・バー アット ザ・ハウス・オン・サトーン」にてバーマネージャーを務めるフランチェスコ・モレッティー氏を招き、1夜限りのゲストバーテンディングイベント、『バーテンダー テイクオーバー』を当ホテル 45 階のザ・バーにて開催いたします。

この度のイベントでは、海外でも人気の高いジャパニーズクラフトジン「ROKU」とジャパニーズクラフトウォッカ「HAKU」をベースとしたモレッティー氏のオリジナルカクテル、『L & L マティーニ』、『The Heritage of Madam Staro』、『Tokyo to Siam』の3種類をご提供いたします。

当ホテルのヘッドバーテンダーを務める和田健太郎とフランチェスコ・モレッティー氏の偶然の出会いにより実現することとなったこの『バーテンダー テイクオーバー』は、マリオット・インターナショナルグループ傘下のホテルを象徴するレストランやバーのシグネチャーメニューやシェフ、バーテンダーに焦点を当て、そのバラエティの豊富さや食の奥深さをお客様にご紹介する『マリオット・グルメ・ジャーニー (Marriott Gourmet Journey)』の一環として開催するものです。

当日は、フランチェスコ・モレッティー氏がジャパニーズクラフトジンやクラフトウォッカから着想を得たカクテルにザ・リッツ・カールトン東京ならではのスパイスを効かせた至極のオリジナルカクテル3種をお愉しみいただけます。

2人のベテランバーテンダーのジャパニーズスピリッツへの深い拘りとその味わいの奥深さを1杯のグラスで表現する『バーテンダー テイクオーバー』の詳細は以下の通りです。

- **開催日時： 2022年11月19日 (土) 19:00~22:30**
- **場所： ザ・バー (45階)**
- **料金： 各3,000円 (税金、サービス料込)**

※夜の演奏時間帯でのご利用は、エンターテイメントチャージとして2,000円 (税込) を申し受けます。  
※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

### 【バーテンダー テイクオーバー】カクテル

#### ✓ **L&L マティーニ**

花の芳醇な香りが複雑に漂う、ジャパニーズクラフトジン「ROKU」をベースとしたマティーニスタイルのカクテルです。

#### ✓ **The Heritage of Madam Staro**

スマイレやチェリーの独特のオリエンタルな風味が癖になるジャパニーズクラフトウォッカ「HAKU」をベースとしたカクテルです。

#### ✓ **Tokyo to Siam**

W バンコクのシグネチャーカクテルに日本をイメージしたフレーバーを融合させたエスニックな味わいと、アロマを閉じ込めたしゃぼん玉のようなバブルが印象的なジャパニーズクラフトジン「ROKU」をベースとした見た目にも楽しく美しいロングカクテルです。



#### **「ザ・バー アット ザ・ハウス・オン・サトーン」バーマネージャー、 フランチェスコ・モレッティー氏について**

イタリアの小さな村で生まれ育ったフランチェスコはモナコやパリでバーテンダーとしてのキャリアをスタートしました。その後、上海のバー・ルージュでバー・マネージャーに抜擢され、伝説的なシェフ、セバスチャン・ボネフォイに師事すると、2013年にバンコクに渡りました。フランチェスコはバンコクでその才能をさらに開花させ、バンコクのカクテルスポットのパイオニアとして知られるJ.ボロッサのバーマネージャー兼指導者としてさらなるキャリアを積みました。2017年には、ミャンマーのヤンゴンに移り住み、ウォーターフロント施設であるザ・ストランド・ホテルでの経験を

生かしヤンゴン、サーキーズ・バーで腕を振るうと共に、ペリエ・アジア&パシフィックのアンバサダーに任命され、様々なマスタークラスやコラボレーションに参加しました。



### 「ザ・バー」ヘッドバーテンダー、和田健太郎について

大阪・心斎橋のバー、そして、ニュージーランドのライブハウスでミクソロジストとしての技術を磨いた和田は、日本に帰国すると、2012年7月にザ・リッツ・カールトン東京に入社しました。

「ザ・シーバスマスターズ 2018」を始めとする、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝した実績を持つ和田が作る、見た目にも華やかな仕上がりが特徴のカクテルは、世界各国から集まるゲストの皆様を魅了します。

### ザ・ハウス・オン・サトーンについて

2015年のオープン以来、ザ・ハウス・オン・サトーンはバンコクで最も特徴的な飲食施設のひとつとしてだけでなく、その素晴らしい建築物としても知られています。1889年に建てられたネオクラシック様式の建物は、最初は個人の住居でしたが、1920年代にはホテルに改装され、その後、1950年代から1999年まではロシア大使館の敷地として使用されていました。現在、ザ・ハウス・オン・サトーンは非常に多彩な場所としてさらにその存在を際立たせています。Wバンコクに隣接する建物とその敷地には、モダンなタイシーフード料理を提供するPaiiの他、ミーティングや社交の場として利用できるファンクショナルルームなど、4つの独立した建物が建っています。

### ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について

東京でも有数の眺望を楽しむことができる場所に位置し、エリア全体を一つのアートとしてとらえた象徴的な空間です。オバル型のバーカウンターには、足元からのライトアップが都会の夜景と相まって、ロマンチックな雰囲気を演出します。また、水上ステージで奏でられるエンターテインメントは、音が水面を通じて響き、より美しい音色と広がりをお楽しみいただけます。

### ザ・リッツ・カールトン東京について

ザ・リッツ・カールトン東京は日本の首都、東京のエンターテインメントとビジネスの拠点である六本木に位置します。都内最高の高さを誇るミッドタウン・タワーの最上層9フロアを占めるレストラン、スパ、クラブラウンジ、そしてゲストルームからは360度の絶景が広がります。総客室数247のゲストルームのうち35室はスイートであり、ザ・リッツ・カールトン スパ 東京では最高の寛ぎをご提供します。レストランは会席、寿司、天麩羅、鉄板焼を提供する日本料理「ひのきざか」、フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」、ビストロノミー「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」、ロビーラウンジやバーの7店舗と、ミーティングやイベント宴会施設、そして婚礼チャペルを完備しております。

### ザ・リッツ・カールトン東京 ソーシャルメディア

Instagram: [www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/](http://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/)

Facebook: [www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/](http://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/)

<本リリースに関する問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン東京 PR 事務局 (アビアレップス内)

TEL : 03-6261-5733 / FAX : 03-6261-5944

E-mail : [RC-PR.japan@aviareps.com](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子