

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

〒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

2023年2月3日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】
一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2月9日に開催
～ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」を率いるヘッドバーテンダー、
浅野 陽亮氏による4種類のオリジナルカクテルを提供～**



ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」 浅野陽亮氏

カクテル「ALIVIO (アリビオ)」

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、ホテル 45 階に位置する「ザ・バー」にて、2023 年 2 月 9 日（木）に『バーテンダー テイクオーバー』を開催します。『バーテンダー テイクオーバー』は、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストバーテンダーとして招き、現地であれば味わう事が出来ないオリジナルカクテルやパフォーマンスを特別にお楽しみいただけるイベントです。第 4 弾となる今回は、ザ・リッツ・カールトン京都のヘッドバーテンダーを務め、2020 年に開催された「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2020」日本大会にて優勝した実績を誇る浅野 陽亮氏を招聘します。

浅野氏が2020年に日本大会で優勝を果たした「バカルディ レガシー カクテル コンペティション」は、世界中のトップバーテンダーが集い、モヒートやダイキリなどに次ぐ、次世代の定番カクテルを見つけ出すことを目的とした世界で最も権威のあるカクテル競技大会の一つです。

このたびのイベントでは、同コンペティションにて優勝を勝ち取ったカクテル「ALIVIO (アリビオ)」をはじめとする、全4種類のオリジナルカクテルをご提供いたします。美しい東京の

夜景と共に、特別な夜をお愉しみいただける『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： 2023年2月9日（木） 17:00～22:00**
- **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2,500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。

※ザ・バーではお席のご予約は承ってない旨予めご了承ください。

【バーテンダー テイクオーバー】カクテル

✓ **ALIVIO アリビオ**

「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2020」日本大会の優勝カクテル。スペイン語で「安らぎ」を意味する「ALIVIO（アリビオ）」はまろやかな風味の中にさわやかな柑橘やハーブ、スパイスの要素も合わさった芳醇な味わいが特徴です。

材料：バカルディ エイト、シャルトリューズ ヴェール、バナナ、ライムジュース、ジンジャーシロップ

✓ **Daiquiri Clásico ダイキリ クラシコ**

その味わいが時代の流れと共にドライに変化してきたクラシックカクテル。このダイキリはキリッとした中にしっかりとした甘みでラムとライムの一体感をより高め、奥行きのある味わいに仕上げました。

材料：バカルディ スペリオール、バカルディ クアトロ、ライムジュース、自家製ライムシロップ

✓ **Italian Black Mojito イタリアン ブラック モヒート**

スペアミントにイタリア産の副材料を合わせ、より複層的なハーブの風味を演出した味わい深いモヒートです。ザ・リッツ・カールトン京都の館内イタリアンレストランに隣接するザ・バーならではの1杯をお愉しみいただけます。

材料：バカルディ エイト、イタリアンハーブリキュールミックス、レモンジュース、きび砂糖、スペアミント

✓ **Ultimate Espresso Martini アルティメット エスプレッソ マティーニ**

バカルディラムの個性を引き立てながら、トリュフやチーズ、黒蜜を使い、旨味とコクを追求した究極のエスプレッソマティーニ。

材料：バカルディ エイト、黒トリュフティンクチャー、マスカルポーネ インフュージョン オパールネラ、アマレット、エスプレッソ、自家製オレンジシロップ、黒蜜

「今や日本国内だけでも 6 つの都市にあるザ・リッツ・カールトン ホテルでは、共通の理念に基づいたホスピタリティをお客様に提供しつつ、同時にそれぞれのプロパティで独自の個性を兼ね揃えています。今回、ザ・リッツ・カールトン京都でしか味わうことのできないシグネチャーカクテルを東京でも皆様に味わっていただけることを大変嬉しく思っています。」（浅野陽亮氏のコメント）

「ザ・バー」ヘッドバーテンダー、浅野 陽亮氏について

大学卒業後、北海道へ移住し、競走馬の牧場での勤務という異色の経歴を持ち、その後、ホテルへの転職を機にバーテンダーとしてのキャリアをスタートしました。東京のラグジュアリーホテルのバーや、銀座、祇園のバーにて修業を積み、2014年開業して間もないザ・リッツ・カールトン京都に入社。2016年よりヘッドバーテンダーとしてザ・バーを率いております。2020年、世界最大級のカクテルコンペティション「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2020」日本大会にて優勝した実績を有しています。

【ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」について】

スタイリッシュな雰囲気、豊富なセレクションや趣向を凝らした季節ごとのオリジナルカクテルで食前・食後のひとときを優雅に演出します。バーテンダーが厳選したスピリッツの数々をはじめ、ザ・リッツ・カールトン京都限定のオリジナルカクテルもご用意しております。ライトアップされた滝を臨む雰囲気のなか、選りすぐりの美酒をご堪能ください。

【ザ・リッツ・カールトン京都について】

京都の北から南へ流れる鴨川のほとり、東山三十六峰を一望できる最高のロケーションに建つ「ザ・リッツ・カールトン京都」は、祇園や河原町、先斗町など繁華街に近く、観光やビジネスにも便利なアーバンリゾートです。日本の伝統と現代的な欧米様式の融合を図りながら、歴史ある周辺環境にも調和する外観デザイン。京都の伝統・文化のエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、ここでしか味わえない上質な時間を提供します。総客室数は134室。客室平均面積は50平米と京都市内最高水準の広さを誇り、レストランやバー、宴会場、スパをご用意しています。

【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。オバー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・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・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/

Facebook: 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 担当：水谷玲子