

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

2023年3月10日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】  
日本のバーシーンを牽引する「Bar TRENCH」より  
ロジェリオ五十嵐氏を迎え、『バーテンダー テイクオーバー』を開催  
～春の訪れを祝う『スプリング カクテル コレクション』は  
2023年3月15日～4月15日に提供～**



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、2023年3月23日（木）、毎回ご好評をいただいている『バーテンダー テイクオーバー』をホテル45階に位置する「ザ・バー」にて開催します。

昨年11月より定期的に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、現地でなけ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いている『バーテンダー テイクオーバー』は、今回で第6回目の開催となります。

今回は、2016年から7年連続で「アジアのベストバー50」にランクインすると共に、5年連続で「世界のベストバー100」に選出されている Bar TRENCH のロジェリオ五十嵐ヴァズ氏が

ゲストバーテンダーとして来店。ドイツ・シュヴァルツヴァルトのジン「モンキー47」を使用し、春の訪れをテーマにしたスペシャルカクテル全4種類をご提供いたします。

さらに、3月15日（水）からは桜の開花に合わせて、一足早く春の訪れを祝う目的で、『**スプリング カクテル コレクション**』を約1カ月に亘り、ザ・バーにて開催いたします。ロジェリオ五十嵐ヴァズ氏のレシピによるカクテル各種をお召し上がりいただける特別な1カ月をこの機会にぜひお楽しみください。

アジアを始め、世界のバーシーンにおいても常に上位に君臨し続ける「Bar TRENCH」のチーフバーテンダー、ロジェリオ五十嵐ヴァズ氏による『**バーテンダー テイクオーバー**』の詳細は、以下のとおりです。

#### ■バーテンダーテイクオーバー

日時： 2023年3月23日（木曜日） 18:00～22:00

価格： 各3,000円（税金、サービス料込）

#### ■スプリング カクテル コレクション

期間： 2023年3月15日（水曜日）～4月15日（土曜日）

時間： 月～木： 17:00～23:00 (L.O. Food 22:00 / Beverage 22:30)

金・祝前日： 17:00～24:00 (L.O. Food 22:00 / Beverage 23:30)

土： 12:00～24:00 (L.O. Food 22:00 / Beverage 23:30)

日： 12:00～23:00 (L.O. Food 22:00 / Beverage 22:30)

価格： 各3,600円

※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。

### 春の訪れを祝うカクテル4種



### ✓ Sloe Paloma

テキーラベースのスタンダード「パロマ・カクテル」のツイスト。ナッツ様の深みがあるモンキー47 スロー・ジンを使ってより優しく厚みのある味わいに仕上げました。

### ✓ Sakura Reviver

春の訪れを感じさせるさっぱりとした甘さのショートカクテル。ハーバル&フローラルの味わいをたっぷりとお楽しみください。

### ✓ Eddie Brown

アプリコットとモンキー47 ドライ・ジンのフルーティーさがドライマティーニに奥行きを持たせる1杯です。1930年編纂のサボイカクテルブックに掲載された古典的なカクテルです。

### ✓ Horchatta Swizzle

香り高いモンキー47 ドライ・ジンに、ジャスミン米とスパイスなどを寝かせてつくる「オルチャータ」を組み合わせました。フルーティーな香りとミルクィな甘さ、スパイシーでさっぱりとした味わいで春の夜を盛り上げます。

「今回提供させていただくのはクラシックカクテルに季節のエッセンスを加えたもの、素材の魅力にフォーカスしてレシピを再構築したもの、異国の文化の一片を感じられるカクテルをモンキー47を使って仕上げたものです。春の訪れをセレクトするような親しみやすく、軽やかな味わいのもばかりです。フローラルでハーバル、フルーティーな風味に豊かなストーリー、丁寧に作り込まれたクオリティーの高さなど、モンキー47の持つ多面的な魅力を私のカクテルを通して楽しんでください」（Bar TRENCHのチーフバーテンダー、ロジェリオ五十嵐ヴァズ氏のコメント）

### 「Bar TRENCH」チーフバーテンダー、ロジェリオ五十嵐ヴァズ氏について

日本においてバーテンダーとしてのキャリアは今年で20年目を迎える。日本ではあらゆる形態の違うバーで経験を重ねたことが現在の彼のスタイルをつくりあげた。

また、ロジェリオはカクテル・ビターズのパイオニアともいえる。さらに、2005年以降は、カクテルにアブサンを多く用いるようになり、伝統的な飲み方を日本に紹介した点においても日本のバーシーンに貢献している。

現在は、株式会社スモールアックスの取締役であり、Bar TRENCHの共同経営者、チーフバーテンダーを務める。ブラジルの日系3世で、サンパウロ生まれ。20代で自分のルーツを調べに来日してから、25年間日本在住。

### 【Bar TRENCHについて】

2010年、恵比寿の寂しい裏通りにひっそりとオープンした「Bar TRENCH」はわずか13席の小さなバー。「Barが生活の一部にある人生はより豊かなものになる」という信念の下、日々の営業を重ねている。Bar TRENCHは、The Asia's 50 Best Bars（アジアのベストバー50）が初めて開催された2016年から7年連続でランクイン（No.25 2022 / No.43 2021 / No.30 2020 / No.23 2019, No.16 / 2018, No.28 / 2017, No.30 / 2016）した実績を誇る他、The World's 50 Best Bars（世界のベストバー50）においても5年連続51-100位のリストにランクインしている。

世界中からのお客様とローカルのお客様が混ざり合う場所となっているBar TRENCHは、日本のバーでありながら、コスモポリタンなバーであると言える。また、クオリティーの高いドリンクを親しみやすい雰囲気提供している他、音楽や芸術とアルコールを結びつけ、文化的側面を強く打ち出し、人々にお酒の歴史や背後にある物語を語りながら飲酒文化の楽しさを伝えている。

## 【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245のゲストルームのうち40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