

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5月9日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
世界的に有名なオーストラリアのバー
「Maybe Sammy (メイビー・サミー)」のマーティン・フダック氏を迎え、
『バーテンダー テイクオーバー』第8弾を開催



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、ホテル45階に位置する「ザ・バー」にて、2023年5月12日（金）に『バーテンダー テイクオーバー』を開催します。

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く『バーテンダー テイクオーバー』は、今回で第8回目の開催となります。

今回は、オーストラリアを代表するコーヒーリキュールブランド「MR BLACK（ミスターブラック）」のグローバルコーヒーアンバサダーを務める「Maybe Sammy（メイビー・サミー）」のオーナーバーテンダー Martin Hudák（マーティン・フダック）氏を招き、コーヒーの世界を超越した全4種類のスペシャルカクテルをご提供いたします。

世界中のバーの中から専門家の投票により上位50のバーを選出するアワード「世界のベストバー50」を始め、コーヒーを使用するカクテル作りの腕を競う「World Coffee in Good Spirit（ワールド・コーヒー・イン・グッド・スピリット）」においてもチャンピオンの座を獲得してきたフダック氏のコーヒーカクテルの世界を東京に居ながらにしてご体験いただけます。

その経歴と経験から、コーヒーとカクテルの申し子の異名をとるマーティン・フダック氏による『バーテンダー テイクオーバー』の詳細は、以下の通りです。

■バーテンダーテイクオーバー

日時： 2023年5月12日（金曜日） 18:00～22:00

価格： 各3,200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。

✓ HARLEM SHAKE

スパイシーさとビタースイートな味わいを兼ね備えた一杯目にふさわしいカクテルです。

材料：ミスターブラック、コニャック、ザ・キングスジンジャーリキュール、スペシャルエスプレッソ

✓ A LA LAURENCE

ハーブとトニックウォーターで爽やかな風味を引き出したハイボールです。

材料：ミスターブラック、ペルノーパスティス、マンチーノ・ヴェルモットキナート、トニックウォーター

✓ ROLLING A DOUBLE

ピーチが香るシャンパンカクテルにひと手間加えたツイストカクテルです。

材料：ミスターブラック、No.3 ロンドンドライジン、ピーチリキュール、オレンジフラワーウォーター、ダークシュガーキューブ、シャンパーニュ

✓ ESPRESSO MARTIKI

クラシックなエスプレッソマティーニにパイナップルとアーモンドを加えトロピカルに仕上げました。

材料：ミスターブラック、ダークラム、パイナップルジュース、エスプレッソ、アーモンドシロップ

「大好きな東京に戻ってこれたこと、そして特にミスターブラックとコーヒーカクテルの情熱を、ザ・リッツ・カールトン東京のメンバーやザ・バーを訪れるお客様と共有できて大変光栄です。」

（Maybe Sammyのオーナーバーテンダー、マーティン・フダック氏のコメント）

「Maybe Sammy (メイビー・サミー)」のオーナーバーテンダー、マーティン・フダック氏について



オーストラリアを代表するコーヒーリキュールブランド、「MR BLACK (ミスターブラック)」のグローバルコーヒーアンバサダーを務めるMartin Hudák (マーティン・フダック) は、スロバキアのプレシヨフにある中学校を卒業後、すぐにバーでのキャリアをスタートさせました。コーヒーとカクテルの両方、そしてその2つを組み合わせることへの情熱をすぐに見出した彼は、決意と努力により、わずか5年でロンドンに移り住み、世界最高のバーチームの1つであるThe Savoy's American Bar (ザ・サヴォイズ・アメリカンバー)の一員になると、約4年間シニアバーテンダーのポジションを務めました。マーティンは、この有名なバーでバーテンダーのスキルを磨いただけでなく、World Coffee in Good Spirit (ワールド・コーヒー・イン・グッド・スピリット)の決勝に何度も進出し、メルボルン(2014年)と上海(2016年)でダブル準優勝を果たした他、2017年のブダペスト大会ではついにチャンピオンのタイトルを手に入れました。

現在は、シドニーを拠点に「Maybe Sammy (メイビー・サミー)」を始め複数の店舗を経営しています。1950年代のハリウッドグラマーにインスパイアされたメイビー・サミーは、TOTC - Best New International Cocktail Bar 2019で受賞した実績を有する他、オーストラリアのベストバー (Best Australasian Bar) にも選ばれ、2020年に開催された「世界のベストバー50」では11位にランクインしました。マーティンはまた、“アペリティーボ”をテーマにした新コンセプトの店、「Sammy Junior (サミー・ジュニア)」をオープンし、コーヒーの知識を生かし、コーヒーとカクテルの世界のギャップを埋めることに成功しました。また、パンデミックの間には、コーヒーカクテルの歴史、現在、未来について語った初の著書「Spiritual Coffee」を自費出版しました。

【ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について】

有数の眺望を誇るザ・リッツ・カールトン東京の「ザ・バー」は、古くから受け継がれてきた日本独自のバーカルチャーの神髄とも言える世界観をお客様にご提供することのできる、東京でも数少ないバーのひとつです。日本のバーテンダーが代々受け継いできた“工の技”と、格式あるホテルの高層階に位置する“ザ・バーならではのラグジュアリーな空間”、そして“ザ・リッツ・カールトンのおもてなしの心”を融合させることで、唯一無二の『優雅』の精神をお客様にご提供します。また、カクテルに使用する食材にも拘り、日本各地の季節の最高級食材と組み合わせることで、他では味わうことのできないユニークでラグジュアリーなカクテルメニューをご用意しております。水上ステージ上で奏でられるピアノ演奏などのエンターテインメントもお愉しみいただける「ザ・バー」では、日本各地の蒸留所から取り寄せた希少なウイスキーやプライベートボトルのバリエーションも豊富に取り揃えております。

「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・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・プティック」、「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