

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23日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
「レミーマルタン バーテンダー タレント コンペティション
ジャパン 2022」のグランドチャンピオンに輝いた、
ザ・リッツ・カールトン京都 の竹下 健一氏を迎え、
『バーテンダー テイクオーバー』第10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25日（木）に『バーテンダー テイクオーバー』第10弾を開催します。

『バーテンダー テイクオーバー』では、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おります。

今回は、1724年にフランス・コニャック地方にて創業以来、グローバルで高い評価を得ているレミーマルタン主催の「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT COMPETITION JAPAN 2022

（レミーマルタン バーテンダー タレント コンペティション ジャパン 2022）」にて、グランドチャンピオンに輝いたザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」の竹下 健一氏を招き、同大会で披露した“先駆者”という名のシグネチャーカクテル「FOREDRIVER（フォアドライバー）」他、気品あるコニャック「レミーマルタン 1738」を使用した全 4 種類のスペシャルカクテルをご提供いたします。

竹下 健一氏は本年 6 月にフランス・コニャックで開催される「RÉMY MARTIN Bartender Talent Academy」世界大会にも出場することが決定しています。

オリジナルカクテルの精度のみならずその接客力においても超一流と評される、竹下 健一氏による『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25日（木）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。

✓ FOREDRIVER（フォアドライバー）

「レミーマルタン バーテンダー タレント コンペティション ジャパン 2022」のチャンピオンカクテルです。「先駆者（FOREDRIVER）」がテーマで、フルーティな味わいのなかに、持続可能な農業のトップを走り続けるレミーマルタンをバイクに見立て、その轍に残る焦げた香りをポートシャーロットで表現しています。レミーマルタンの土壌と情熱を感じる 1 杯です。

材料：Rémy Martin 1738 アコード・ロワイヤル、コアントロー、自家製アシッドヴェルジュ、自家製ホットスパイスハーニー、ソーダ、ポートシャーロット、ドライスライスオレンジ

✓ BLACK PILLARS TONIC（ブラックピラーズトニック）

ハーバルでフルーティな、エスプレッソトニックのツイストカクテルです。

材料：Rémy Martin 1738 アコード・ロワイヤル、エスプレッソコーディアル（エスプレッソ・ココナッツ・フェルネットブランカ・カシス・ハチミツ・アボッツ）、トニックウォーター

✓ RÉMY DONUTS（レミードーナツ）

ドーナツのオールドファッションをイメージした、オールドファッションスタイルのカクテルです。

材料：Rémy Martin 1738 アコード・ロワイヤル、グリルオートミール、バター、バニラ、メイプルシロップ、シナモンスティック、ダークチョコレート

✓ √R（ルートアール）

いり番茶とソイミルクを使った、ほうじ茶ラテのような京都風ロングカクテルです。

材料：Rémy Martin 1738 アコード・ロワイヤル、メスカル、フィノシェリー、スモーキーソイミルク（ソイミルク、きび砂糖、いり番茶）、ヴェルジュ、ひよこ豆、ソーダ、ハツ橋

「今回、ゲストバーテンダーとしてお声がけいただいたことを大変光栄に思っております。チャンピオンカクテル『先駆者 (FOREDRIVER) 』をはじめ、今回ご提供する4種類のオリジナルカクテルで、レミーマルタンの豊潤な香りと味わいを存分にお楽しみください。ご来館をお待ちしています。」(ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」の竹下 健一氏のコメント)

ザ・リッツ・カールトン京都「ザ・バー」バーテンダーの竹下 健一氏について



ホテル専門学校でホスピタリティを学んだ後、大阪のホテルでバーテンダーとしてのキャリアをスタート。東京他のラグジュアリーホテルで研鑽を積み、2020年にザ・リッツ・カールトン京都へ入社し現在に至る。

カクテルコンペティションにも積極的に挑戦し、2022年12月に開催された「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT COMPETITION JAPAN 2022」にてグランドチャンピオンに輝く。2023年6月にフランスで行われる世界大会「RÉMY MARTIN Bartender Talent Academy」へ日本代表として出場予定。

【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中、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。

【レミーマルタンについて】

1724年にフランス・コニャック地方にて創業されて以来、およそ300年間、セラーマスターたちが紡ぎ続ける精緻なブレンドが創り出す、その力強さとエレガントさの絶妙なバランスが高い評価を受けるコニャック・フィヌ・シャンパーニュ『レミーマルタン』。大手コニャックメゾンの中で唯一、ウイングローワー（葡萄栽培農家兼ワイン醸造家）をルーツとし、その誇りを胸に、いまこの時もフィヌ・シャンパーニュ・コニャックのみに特化したコニャックづくりを続けています。レミーマルタンのエンブレムであり、1870年以来、レミーマルタンの全てのボトルを飾ってきた「地を足に、頭上の星をめざす」ケンタウロスは人間と自然の調和を象徴し、ブランドの価値観である情熱、独創性、寛容さ、勇敢さを象徴しています。レミーマルタンではボトルの素材を再生ガラスに変更する等、現代社会に活動する企業として、地球環境への影響を最小限に抑える取り組みを行っています。

「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「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・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。Facebook (<https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>) のアカウント名@RitzCarltonTokyoにて情報を発信しています。

<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