

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8月25日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】  
2023年度「アジアのベストバー50」第6位入賞のバンコク  
「Tropic City」のアーロン・グレンドン氏を迎え、  
2023年9月1日（金）に『バーテンダー テイクオーバー』を開催  
～ザ・シーバス・マスターズ 2018の優勝カクテルを含む、  
全4種類を2023年11月30日（木）まで期間限定にて提供～**



ザ・リッツ・カールトン東京45階に位置する「ザ・バー」（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）では、2023年9月1日（金）に、今年度の「アジアのベストバー50 (Asia's 50 Best Bars 2023)」の第6位にランクインを果たしたバンコクの「Tropic City（トロピック・シティ）」のバー・マネージャー、アーロン・グレンドン（Arron Grendon）氏を招き、1夜限りの『バーテンダー テイクオーバー』を開催いたします。

昨年以來、毎月1回程度の割合で開催し、最近では多くのお客様からもご支持をいただいている『バーテンダー テイクオーバー』は、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お楽しみいただける1夜限りのスペシャルイベントです。

第12回目となる今回は、「ザ・シーバス マスターズ 2018」にて世界チャンピオンに輝いたアーロン・グレンドン氏による優勝カクテルと、当ホテルのヘッドバーテンダーを務める和田健太郎が同年に開催された同大会の日本大会にて優勝を勝ち取った創作カクテルを含む、シーバスリーガル 18年、シーバスリーガル 18年 ミズナラカスクフィニッシュを使用した全4種類のカクテルをご提供いたします。

また、ザ・バーでは、イベント終了後も 2023 年 11 月 30 日（木）まで、継続的にこれらのカクテルをご提供してまいります。

若くして多くの受賞歴を誇る新進気鋭のバーテンダー、アーロン・グレンドン氏による『**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9月1日（金）19:00～22:00

価格： 各3,200円（税金、サービス料込）

※2023年9月2日（土）～11月30日（木）までの販売価格は3,600円（税金・サービス料込）となります。

※夜の演奏時間帯でのご利用は、エンターテイン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。

#### アーロン・グレンドン氏によるカクテル



写真：THE GRIND

##### ✓ THE GRIND（ザ・グラインド）

ザ・シーバス マスターズ 2018 世界大会優勝カクテル

材料：シーバスリーガル 18 年、ティオ・ペペ フィノ シェリー、ブラック スティックイ ライス、ココナッツクリーム、バナナ、サトウキビ

##### ✓ JAZZ CLUB AFTER HOURS（ジャズクラブ・アフター・アワーズ）

材料：シーバスリーガル 18 年 ミズナラカスクフィニッシュ、カカオニブ、クランベリーコーディアル、ベルモット ブレンド

#### 和田健太郎によるカクテル



写真：FOREVER 18

##### ✓ FOREVER 18（フォーエバー・エイティーン）

ザ・シーバス マスターズ 2018 日本大会優勝カクテル

材料：シーバスリーガル 18 年、最上白みりん、自家製カシューナッツリキュール、ベルガモット ピュレ、オレンジビターズ

##### ✓ ABERDEEN HIGBALL（アバディーン・ハイボール）

材料：シーバスリーガル 18 年、エルダーフラワーコーディアル、堀井七茗園 ほうじ茶、ダークチョコレート インフューズ リレブラン

「初めて日本を訪れることができ大変嬉しいです。今回、私が披露するカクテルは、ザ・シーバス・マスターズ 2018 の世界大会で優勝を勝ち取った "The Grind "を含む 2 種類です。このカクテルは、タイの農家の方々の絶え間ない努力からインスピレーションを得て作りました。また、シーバスリーガル 18 年 ミズナラカスクフィニッシュのフレーバーと見事に調和するよう創作した新しいカクテル"Jazz Club After Hours"もぜひお楽しみください」 (Tropic City のバー・マネージャー、アaron・グレンドン氏のコメント)

### **「Tropic City」バー・マネージャー、アaron・グレンドン氏について**

27 歳にしてバー・マネージャーであり、数々の賞を受賞しているアaron・グレンドン氏は、タイのプーケット島で生まれ育つ。プーケット島を代表するリゾート「The Trisara Luxury Resort」でキャリアをスタートさせ、ミクソロジーのホスピタリティと料理に惚れ込んだグレンドン氏は、2017 年にバンコクの「Tropic City」で更なる研鑽を積んだ。すると、彼の紛れもない才能と意欲が開花し、同じく 2017 年に「Diplomatico World Tournament Thailand」において優勝、さらに翌年にはイギリスで開催された「ザ・シーバス マスターズ 2018」世界決勝大会でタイ人として史上初の優勝を飾った。その後も、アジアの次世代バーテンダーをリードし続けており、2019 年には「Rising Star by The Bar Awards Bangkok 2019」を受賞した経歴を持つ。

### **【Tropic Cityについて】**

スウェーデン出身のベテランバーテンダー・デュオである、フィリップ・ステファネスク (Philip Stefanescu) 氏とセバスチャン・デ・ラ・クルーズ (Sebastian De la Cruz) 氏が開業した、タイ初のトロピカル・カクテル・バー。2019年以來「アジアのベストバー50 (Asia's 50 Best Bars)」に5年連続でランクインし続けており、2023年には6位に輝いた。革新的なカクテル、優れたホスピタリティ、ラム酒への情熱で知られ、クリエイティブでハイエンドな人々が多く集う活気あふれるスポットとなっている。多くの受賞歴を持つアaron・グレンドン氏が率いる新星・実力派チームとともに、トロピカルとは何かを再定義し、アジアのカクテル・シーンの視点を変えながら、常に限界に挑戦し続けている。

### **【シーバスリーガルについて】**

シーバスリーガルは、200年の誇り高き血統と、全世界で躍進を続ける、スコッチウイスキーを象徴するブランドです。その芳醇でまろやかな味と香りは、芸術的なブレンディング技術によって代々受け継がれています。本イベントで使用する「シーバスリーガル 18年」は、いくつものシングルモルトとグリーンウイスキーの個性をブレンドし、重層的で奥深い味わいや香りをひとつにすることに成功した、複雑で芳醇な味わいのスーパープレミアム・ブレンデッドスコッチウイスキーです。

### **「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「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楽しみいただける「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](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子