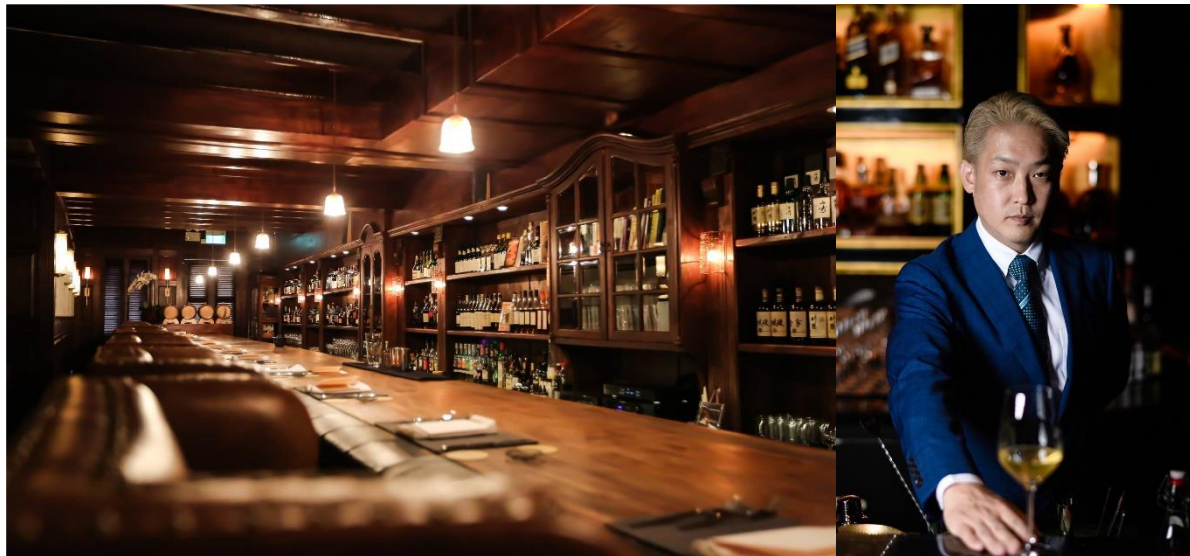


お問い合わせ：  
マーケティング コミュニケーションズ  
石村 麻衣子  
[maiko.ishimura@ritzcarlton.com](mailto:maiko.ishimura@ritzcarlton.com)

〒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9月14日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】**  
**シンガポール「D.Bespoke」の佐藤健太郎氏を迎え、**  
**『バーテンダー テイクオーバー』を2023年10月25日に開催**  
**～「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2017」**  
**世界大会TOP3に輝いたカクテルも提供～**



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10月25日（水）に、「アジアのベストバー50（Asia's 50 Best Bars）」にて8年連続ノミネートされている、シンガポールの「D.Bespoke（ディーベスポーク）」のグループ・ゼネラル・マネージャー**佐藤健太郎氏**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、多くのお客様からご支持いただいている『バーテンダー テイクオーバー』は、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13回目となる今回は、佐藤健太郎氏が「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2017」日本大会優勝、世界大会TOP3を受賞したバカルディベースのカクテル「マリエル」を含む全4種類のスペシャルカクテルを提供します。

数々のコンペティションで評価される高い技術を持ち、日本のBAR文化を世界に向けて表現し続けている佐藤健太郎氏による『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10月25日（水）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。

### 提供カクテル

#### ✓ **Marief**（マリエル）

「バカルディ レガシー カクテル コンペティション 2017」日本大会優勝、世界大会 TOP3 受賞カクテル。バカルディ・ラムが誕生したキューバにある港町「マリエル」と、日本のバー文化発祥の地であり、佐藤氏の出身地でもある横浜で生まれたカクテル「ヨコハマ」からインスパイアされたシグネチャー・カクテル。バカルディ 8 をベースにした、トロピカルで優雅なテイストをお楽しみください。

材料：バカルディ 8、ココナッツ・ウォーター、フレッシュ・オレンジ・ジュース、蜂蜜、アブサン、シナモン・パウダー



#### ✓ **Sparkle**（スパークル）

ボンベイ・サファイア プレミアクリュに、サンジェルマン・エルダーフラワー・リキュールと、パイナップルを発酵させて作った自家製酵素ドリンクを合わせ、マルティーニ・プロセッコでアップした、「フレンチ 75」スタイルのカクテル。今回のイベント開催を祝うスパークリング・カクテルとしてぜひ1杯目にお楽しみください。

材料：ボンベイ・サファイア プレミアクリュ、サンジェルマン・エルダーフラワー・リキュール、自家製発酵パイナップル with カモミール、マルティーニ・プロセッコ

#### ✓ **Eternally**（エターナリー）

さまざまなお茶を使ったカクテルは世界各国に広まりつつあり、D.Bespoke でも人気を得ています。今回は日本の緑茶ベースで作られたアールグレイティーに、パトロン・レボサドを合わせ、ラベンダーの風味を加えた、ローアルコールのカクテルにしました。永く続く華やかでエレガントなテイストをゆっくりとお楽しみください。

材料：パトロン・レボサド、グリーンティ・アールグレイ、ラベンダー・ビターズ、メープル・シロップ

#### ✓ **Rise**（ライズ）

デュワーズ 12 年をベースに、シンガポールを代表する高級紅茶ブランド「TWG」社のブレンドで作られたマサラティー（スパイスティー）を使用し、ドライ・ベルモット、マラスキーノ・

リキュール、自家製のアマレット・シロップを合わせたスパイシーでリッチなテイストのウイスキーカクテルです。優雅な夜の気分を高揚させるカクテルとしてお楽しみください。

材料：デュワーズ12年、ノイリー・プラット・ドライ、TWG マサラティー、マラスキーノ・リキュール、アマレット・シロップ

「この度、ザ・リッツ・カールトン東京の素晴らしい空間、『ザ・バー』にて、ヘッド・バーテンダーの和田氏との『W 健太郎』コラボレーションイベントを開催する運びとなり、大変光栄に思っております。東京でカクテルを作らせていただくのは4年半ぶりとなりますので、皆様とお会い出来ることをとても楽しみにしております。ご来店を心よりお待ちしております」（D.Bespokeのグループ・ゼネラル・マネージャー、佐藤健太郎氏のコメント）

### 「D.Bespoke」グループ・ゼネラル・マネージャー、佐藤健太郎氏について



日本のバー文化発祥の地、横浜で生まれ育ち、25年以上のバーテンダーとしてのキャリアを持つ。2008年、横浜関内に「Bar Day Cocktail」を開店。さまざまなカクテルコンペティションで受賞歴を築き、2017年にはバカルディ レガシー カクテル コンペティションで日本大会優勝し、世界大会ではTOP3入りを果たす。その後、活動の舞台を海外にも広げ、2019年に古くからの友人であるバーテンダー金高大輝氏率いるシンガポールの「D.Bespoke」グループに入社。グループ・ゼネラル・マネージャーとして日々カウンターに立ち、若手バーテンダーの指導や、アジアを中心とした各国でのゲストバーテンダーやカクテルコンペティションの審査員としても精力的に活動中。

### **【D.Bespokeについて】**

Japanese Bartending を含む日本の素晴らしい BAR 文化を世界に落とし込んでいこうという「日本以上に日本の BAR を世界へ」をコンセプトのもと、2014年にシンガポールにてオープン。「CLASSIC」を基本としながらも日本の伝統工芸の職人、レストラン、ファッションブランド、ミュージシャンなどの他業種とのコラボレーションを数々手掛け、BARの新しい可能性をも探求している。2023年まで Asia's 50 Best Bar にて8年連続ノミネートされている。

### 「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