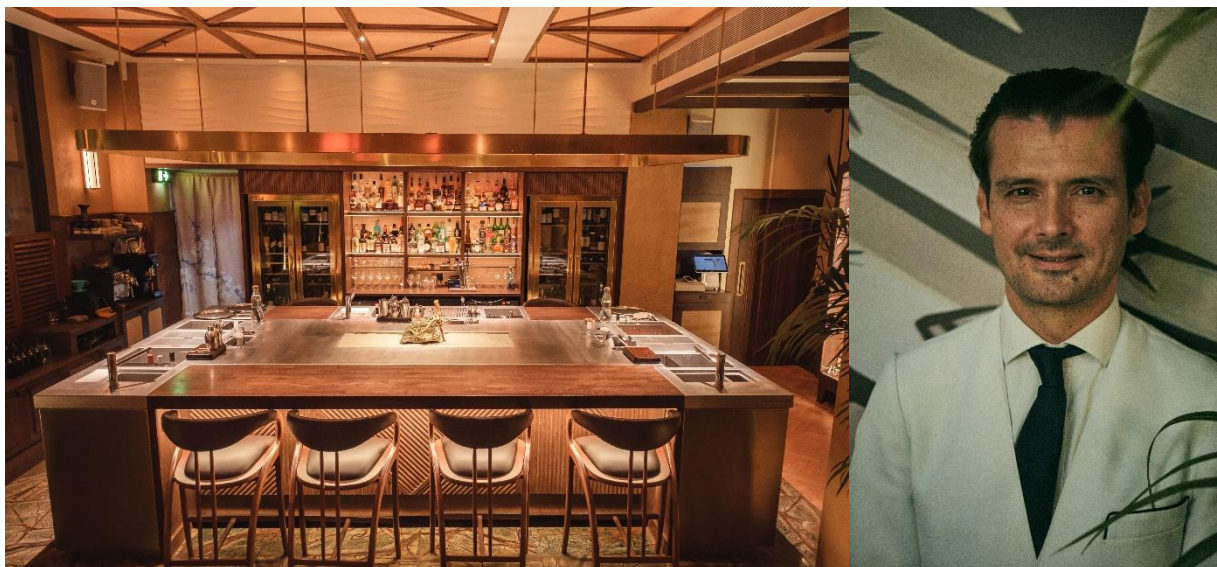


お問い合わせ：
マーケティング コミュニケーションズ
石村 麻衣子
maiko.ishimura@ritzcarlton.com

〒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11月10日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
ロンドン「Kwānt Mayfair」のエリック・ロリンツ氏を迎え、
『バーテンダー テイクオーバー』を2023年11月22日に開催
～世界のベストバー50など数々の受賞歴を持つ
世界的バーテンダーによる4種のカクテルを提供～



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11月22日（水）に、ロンドンの「Kwānt Mayfair（クワントメイフェア）」の世界的バーテンダー、エリック・ロリンツ（Erik Lorincz）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15回目となる今回のゲストバーテンダー、エリック・ロリンツ氏は、テムズ川を望む5つ星ホテル「The Savoy」の「American Bar」を2017年に「世界のベストバー50（Worlds' 50 Best Bars）」1位に導いたのち、2018年に開いた自身のバー「Kwānt（クワント）」でも、僅か2年で同アワードの6位に輝くなど、数多くの実績を持つ世界的バーテンダーです。「Kwānt」は、2023年に「Kwānt Mayfair」としてリオープンし、モダンなカクテルとクラシックなカクテルの完璧なバランスを保ちながら、唯一無二のバー体験を提供しています。本イベントでは、その「Kwānt Mayfair」のオリジナルレシピをツイストした4種のカクテルをお楽しみいただけます。

映画『007 スカイフォール』のボンド・マティーニのバーテンディング監修も務めた他、日本のBAR文化の探求も続けている、多才なエリック・ロリンツ氏による『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11月22日（水）18:00～22:00

価格： 各3,500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



✓ KWÄNT BLOODY MARY（クワント・ブラッディ・マリー）

材料：ケテル ワン、レモンジュース、エル・ディアブロ ミックス、トマトジュース

✓ BLUE SUNFLOWER（ブルー・サンフラワー）

材料：ドン フリオ 1942、カンパリ、コッキトリノ、キクイモ

✓ GARDEN MARTINI（ガーデン・マティーニ）

材料：タンカレー ナンバーテン、ドライベルモット、コッキ アメリカーノ、パースニップ

✓ COME AS YOU ARE（カム・アズ・ユー・アー）

材料：ザ・シングルトン ダフタウン 12 年、黒味噌、レモンジュース、アガベネクター、オーツミルク、ブラックカルダモン

（写真：COME AS YOU ARE）

エリック・ロリンツ（Erik Lorincz）氏について

スロバキア出身。2010 年にディアジオ ワールドクラスで世界チャンピオンに輝く。125 年の歴史を誇る英国のホテル「The Savoy」の「American Bar」の第 10 代ヘッドバーテンダーを務め、テイルズ・オブ・ザ・カクテル2011の世界のベストバーに選出、インターナショナル・バーテンダー・オブ・ザ・イヤーにも選ばれる。

2017 年、スロバキアの起業家でありバー経営者でもあるカロール・シャシュ氏と共に、ブラチスラバ旧市街の中心にバーを開業。その後、数年の間に、ワールドクラス・バーテンダー・オブ・ザ・イヤー、コンテナスト・バーテンダー・オブ・ザ・イヤー、GQ 誌の「100 Best Things in London」、the Evening Standard 誌の「ロンドンで最も影響力のある 1000 人」に選ばれる。2018 年には、革新的カクテルツールブランド「BIRDY. by Erik Lorincz」を共同開発した。

2019 年 5 月、ロンドンの中心部に「Kwänt」を開業し、その数ヶ月後に「世界のベストバー50」の 47 位にランクインを果たす。Class Magazine 誌の「ベスト・ニュー・オープニング 2020」、テイルズ・オブ・

カクテル・ファウンデーションによるスピリテッド・アワーズの「ベスト・インターナショナル・カクテル・バー」といった様々な賞を獲得したのち、「世界のベストバー50」6位に躍進を果たす。その後、2021年の万博開催期間中はドバイに店を一時移転し、2022年はイビサ島の「Me hotel」で「Kwānt by the Sea」として営業した。2023年、「Kwānt Mayfair」としてストラットン・ストリート52番地にリオープン。

日本文化への情熱とミクソロジーへの飽くなき探求心から、日本を訪れ、日本のバーテンディングに惚れ込み、銀座のバーを巡るなど、日本のBAR文化への思い入れも強い。

【Kwānt Mayfairについて】



モダンなカクテルとクラシックなカクテルの完璧なバランスを保ちながら、比類ない創造性を誇るバー。ミシュランの星付きレストランで修業を積んだシェフ、ジョニ・ケトネン (Joni Ketonen) 氏による料理とお酒のマリアージュも、Kwānt Mayfair が評価されている特徴のひとつ。店内には、大きなアイランド・バーと3つの独立したバー・ステーションが配され、お客様はバーテンダーのすぐ隣に座り、まるでシェフズ・テーブルのような臨場感のあるバー体験を楽しむことができる。壁一面にトーテムとヤシの木が描かれ、ポリネシアの雰囲気が漂う内装や、照明、音楽に至るまで、細部まで作り込まれた演出とハイエンドなサービスにより、ユニークな思い出やくつろぎの場所を求める人々にとって、忘れられない体験を提供している。

【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、宮本早映子