

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

2024年1月15日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
バンコク「Asia Today」のアタポン・デシルバ氏、
「ISTA COFFEE ELEMENTS」の野里史昭氏を招き、
1月は『バーテンダー テイクオーバー』を2回開催
～タイのバーシーンを牽引する注目のバーテンダーと、日本初のバリスタ&
バーテンダー・ダブルチャンピオンによる、個性豊かなカクテルを提供～



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、2024年1月26日（金）と28日（日）の2回にわたり、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、『バーテンダー テイクオーバー』をホテル45階に位置する「ザ・バー」にて開催いたします。

第17回目の開催となる1月26日（金）には、「The Bar Awards 2018」において「The best Creative Bar Menu」の受賞歴を持ち、「Asia's 50 Best Bars 2022」では43位に選出されたバンコク（タイ王国）のバー「Asia Today（アジア トゥーデイ）」のバーテンダー、アタポン・デシルバ（Attapon De-silva）氏を招き、タイ産の素材を生かした全4種類のオリジナルカクテルをご提供いたします。

また、第18回目となる1月28日（日）には、世界最大級のバーテンダーコンペティション「ワールドクラス ジャパンファイナル」にてバリスタとして初めて日本一に輝いた、「ISTA

COFFEE ELEMENTS」の野里史昭氏を招き、同大会で披露したカクテル「ネオジャパネスク」や、バリスタ&バーテンダーの二刀流らしいデザートコーヒーカクテルなど、全4種類のカクテルをご提供いたします。

東京の摩天楼を見渡せるザ・バーが2024年1月に開催する、個性あふれるカクテルを楽しめる2回の『**バーテンダー テイクオーバー**』の詳細は以下のとおりです。

■ 「Asia Today」 アタポン・デシルバ氏によるバーテンダーテイクオーバー

日時： 2024年1月26日（金）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。

提供カクテル

✓ **Mango Sticky finger**

材料：サイレントプール ジン、マンゴー・スティッキーライスワイン、シンプルシロップ、パンダンリーフ、マンゴージェリー、ゴールデンムング豆

✓ **Thai Tea Gin & Tonic**

材料：サイレントプール ジン（タイ茶入り）、レモン汁、インディアン・トニック、ミント、シナモンスティック、オレンジピール

✓ **Stingless Old Fashioned**

材料：ミクターズ・バーボン、ミクターズ・ライ、アングスチュラ・ビターズ、ハリナシミツバチの蜂蜜、ハニーウォーター、ピクルド・チェリー、オレンジピール

✓ **Golden hour**

材料：ミクターズ・バーボン、レモン汁、発酵蜂蜜、食塩水、レモンゼスト、卵黄

【「Asia Today」について】

2017年にタイのバンコクにオープンし、地元の食材がカクテルバー・シーンの主役となるムーブメントを起こしたバーとして知られる。天井から吊り下げられた巨大鮫が目を引く遊び心溢れる店内では、地元で採れた食材や自社で育てた素材を使ったドリンクが楽しめる。様々な地域や花・蜂の品種から採れる天然ハチミツを使用したコレクションも豊富で、なかでも、蜜蝋で作られたマグカップに、ジン、天然のトウヨウミツバチの蜜、ライム、生蜂蜜のフォームを使ったシグニチャーカクテル「イースタン・ハニー・ビー」が人気。2018年には「The Bar Awards 2018」の「The best Creative Bar Menu」を受賞したほか、「Asia's 50 Best Bars 2022」にて43位にランクインした実績を誇る。

アタポン・デシルバ氏プロフィール

デシルバ氏はバーテンダーとして多岐にわたるキャリアを持つ。「Sugar Ray (トンロー店)」でバーテンダーとして勤務した後、「Q&A Bar (バンコク・アソーク店)」でバーマネージャーを務めた経歴を持つ。2016年・2017年には「Asia's Best 50 Bar」に選出されたほか、2017年から3年連続でシンガポールで開催された「Singapore cocktail festival」にゲストバーテンダーとして参加した。また、2019年にはタイのスピリッツ「メコン」を代表し、台北で開催された

「Thailand cocktail festival」にも参加。その後、彼は、自国のバー運営会社である「Yolo Group」のグループ・オペレーション・ディレクターに就任すると、「Teens of Thailand」「Asia Today」「Tax」「Independence」「Untitled」のバーの成功に貢献した。最近では、「The Ultimate Bartender Championship 2022」のファイナルジャッジや、「Bangkok Bar Show 2019-2023」、「Bangkok Gin Fest 2019-2023」の共同創設者も務めている。
受賞歴：La Maison Cointreau Thailand Champion 2014、World class Thailand 24 Finalist 2015、2017年Diplomatico World tournament Thailand 2回戦出場、Best hospitality team by Bangkok bar award 2017、Chivas Master Thailand Finalist 2019、「Teens of Thailand」にて「Asia's 50 Best Bars 2022」64位、「Asia Today」にて「Asia's 50 Best Bars 2022」43位

■ 「ISTA COFFEE ELEMENTS」野里史昭氏によるバーテンダーテイクオーバー

日時： 2024年1月28日（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いない旨予めご了承ください。

提供カクテル

✓ ロイヤルカカオ 1942

最高クラスのテキーラ・ドンフリオ 1942 を、同じくメキシコ原産のカカオと合わせた、トップ・オブ・エレガントカクテル。

材料：ドンフリオ 1942、カカオファーメントシロップ、シャンパン、ココアパウダー、金粉

✓ ラグジュアリーネグローニ

世界で最も親しまれているカクテル・ネグローニを、カジュアルからラグジュアリーにツイストしたフルーティーでハーバルなカクテル

材料：ロンサカバ、クランベリーリダクション、自家製ハーブティーシロップ、PX シェリー

✓ ネオジャパネスク

ワールドクラス グローバルファイナルで披露した、新しい、けれども懐かしいノスタルジックなネオジャパネスクカクテル。

材料：シングルトン、自家製抹茶シロップ、自家製シトラスメロンチェッコ、自家製ハーバルグリーンダバジュース、サポニンオイル、スパークリング清酒、メレンゲ

✓ R&Coffee

バーテンダー&バリスタの二刀流だからこそのフルーティーでクリーミーなデザートコーヒーカクテル

材料：ロー&コー、コーヒー、自家製ローズシロップ、生クリーム

【「ISTA COFFEE ELEMENTS」について】

野里氏は2010年に自身初となるバー「Bar ISTA」を大阪の本町に開業。その後、「カフェとバーのクロスオーバー」という発想のもと、2021年に店舗を「ISTA COFFEE ELEMENTS」に変更し、「コーヒーを味わい尽くす」をコンセプトにしたロースタリーバーとしてリニューアルオープンした。以来、自家焙煎コーヒー&コーヒーカクテル専門店として営業している。

野里史昭氏プロフィール

野里氏は日本初のバリスタ&バーテンダー・ダブルチャンピオンとして知られる。20年前にバリスタという職業に出会い、その道を歩み始める。現場に立つ傍ら、15年前から専門学校の講師を務めると共に、カフェのメニュー開発・トレーニング、競技会の審査員、ホテルやバー、百貨店等のイベントにおけるゲストバリスタ・バーテンダーとしても活動してきた経歴を持つ。各種競技会にも積極的に参加し、2018年にはコーヒーカクテルの世界大会「2018 ワールドコーヒーバトル シグネチャー」で優勝。2023年には世界最大級のバーテンダーコンペティション「ワールドクラス ジャパンファイナル」にてバリスタとして初となる日本一に輝いた。

受賞歴：2014 ジャパンコーヒーイングッドスピリッツ 優勝、2015 モナンコーヒークリエイティビティカップ 優勝、2016 ジャパンコーヒーイングッドスピリッツ 優勝、2018 ワールドコーヒーバトル シグネチャー 優勝、2023 ワールドクラス ジャパンファイナル 優勝、2023 ワールドクラス グローバルファイナル Top8 ファイナリスト

【ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について】

東京でも有数の眺望を楽しむことができる場所に位置し、エリア全体を一つのアートとしてとらえた象徴的な空間です。オバル型のバーカウンターには、足元からのライトアップが都会の夜景と相まって、ロマンチックな雰囲気演出します。また、水上ステージで奏でられるエンターテインメントは、音が水面を通じて響き、より美しい音色と広がりをお楽しみいただけます。

【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。都内最高峰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」、ピストロノミー「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 : 宮本早映子、水谷玲子