

広報担当:吉田順一
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759
Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com

2024年1月24日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

「ASIA'S 50 BEST BARS」ランクイン常連のバーテンダーはじめ
世界のバーカルチャーを牽引する新世代バーテンダー10名を招聘する

「Bartender Crossover 2024」の開催が決定

1月は沖縄「El Lequio」杉浦聡氏、2月は京都「Bee's Knees」山本圭介氏が登場



「ザ・リッツ・カールトン日光」(所在地:栃木県日光市中宮祠2482、総支配人:アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド)は、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎えるイベント「Bartender Crossover (バーテンダー クロスオーバー)」を昨年より展開してまいりました。今年も引き続き、世界で高い評価を受け、世界中の愛好家が訪れたいと願う日本有数のバーから、世界のバーカルチャーを牽引する新世代バーテンダーを招聘してまいります。2024年は総勢10名ものゲストバーテンダー招聘を予定、まずは1月27日(土)に沖縄「El Lequio(エル レキオ)」杉浦聡氏、2月に京都「Bee's Knees(ビーズニーズ)」山本圭介氏を迎え、それぞれ一夜限定のイベントを開催いたします。

通算5回目となる1月27日(土)は、国内外でカクテルバーを運営する「SG Group(代表:後閑信吾氏)」が手がける沖縄初進出のバー「El Lequio(エル レキオ)」より、バーマネージャー杉浦聡氏を招聘。店名の「El Lequio」とは、スペイン語で“The 琉球”の意。大航海時代に到来したスペイン人とポルトガル人が沖縄を“レキオ”と呼んだことに由来します。沖縄は南米への移民を多く輩出してきたことでも知られることから、“沖縄と南米の繋がり”を示す文化の要素を随所を感じることでできるカクテルバーです。アジア地域すべてのバーの中から50店舗を表彰する「ASIA'S 50 BEST BARS 2023」にて、80位を受賞しました。

第6回目となる2月17日(土)は、2018年京都にオープンした「Bee's Knees(ビーズニーズ)」より、山本圭介氏を招聘します。ジン、レモン、ハニーからなる同名のクラシックカクテルが店名の由来で、アメリカ禁酒法時代のSpeakeasy(もぐり酒場)を彷彿させる隠れ家バー。2020年から4年連続で「ASIA'S 50 BEST BARS」に選出、21位、18位、47位、44位に輝いています。

本イベントを企画する、ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」は、2年目を迎えるにあたり、「昨年の本イベントで、トップバーテンダーの技術を目の当たりにしながらお過ごしいただく時間は、お客様に大変貴重な体験をもたらしたように感じております。カクテルやバーカルチャーに興味がある方々はもちろん、初めて体験される方々もまた、ザ・リッツ・カールトン日光への滞在をきっかけに、バーカルチャーの最先端トレンドやその奥深さ、世界で活躍するバーテンダーの技をぜひ体感していただきたいと考えています」と述べています。

「Bartender Crossover 2024」に登場するバーテンダーは随時発表してまいります。2024年は、ザ・リッツ・カールトン日光で、栃木の食材や文化とトップバーテンダーが創出する究極のコラボレーションに、ぜひご注目ください。

『Bartender Crossover vol.5 / El Lequio 杉浦聡』

【日時】 2024年1月27日(土) 7:00 p.m.~10:30 p.m. (L.O.)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

【メニュー】 栃木の食材を取り入れた本イベント限定カクテル・「El Lequio」のシグネチャーカクテル
ノンアルコールカクテルを含む計4種を提供

【お問い合わせ】 0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com ※ご予約可能

【オンライン予約】<http://bit.ly/3UeJm2n>

カクテルのご紹介

※栃木の食材を取り入れた、本イベント限定カクテルは当日発表予定

Another Sky 忘れられない空がある 3,000 円

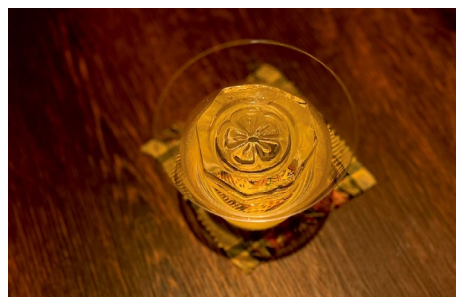
[SG 焼酎「KOME」、沖縄のラム、バナナ、スピルリナ]
どこまでも広がる空のような青色のカクテルは、こだわりのスパイスドラムとオリジナル米焼酎をベースに、フルーティーで複雑な吟醸香がいつまでも心に響き続ける一杯。



The Real Miyagi 本物の宮城さん 3,000 円

[SG 焼酎「MUGI」、黒糖リキュール「KOKUTO DE LEQUIO」、カンパリ、蜜蝋熟成]

かつていじめられっ子を覚醒させた偉大な沖縄空手の師匠をオマージュ。オリジナル黒糖リキュールと麦焼酎に蜜蜂のパワーを加え、力強い香りと苦味の余韻を楽しむ一杯。



杉浦 聡 (すぎうら さとし)

El Lequio

バーマネージャー

20歳でバー業界へ。9年間東京にてクラシックジャパニーズ、フレアバーテンディングを学んだ後、2018年、SG Groupに入社。バー「The Odd Couple」立ち上げのため上海へ移り住み、同店にて3年間バーマネージャーを務める。2022年2月、沖縄の新たな店舗「El Lequio」立ち上げのために帰国し、現在まで同店バーマネージャーを務め、2023年には沖縄で初となる「Asia's 50 Best Bar」ランクインへと導く。カクテルコンペティションに過去9回、ジャパンファイナリストとして出場。その他、50回以上のゲストシフトやマスタークラスなどを行なっている。



El Lequio(エルレキオ)

https://www.instagram.com/el_lequio_okinawa/



『Bartender Crossover vol.6 / Bee's Knees 山本圭介』

【日時】 2024年2月17日(土) 7:00 p.m.~10:30 p.m. (L.O.)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

【メニュー】 栃木の食材を取り入れた本イベント限定カクテル・「Bee's Knees」のシグネチャーカクテル
ノンアルコールカクテルを含む計4種を提供

【お問い合わせ】 0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com ※ご予約可能

カクテルのご紹介

※栃木の食材を取り入れた、本イベント限定カクテルは当日発表予定

Sakura Bee's Knees 桜ビーズニーズ 3,000円

[SG 焼酎「KOME」、六ジン、桜の葉、りんご、
グレープフルーツ、国産蜂蜜、シナモン、アブサン]

店名にもなっている禁酒法時代の代表的カクテルを、より現代風に日本人好みにアレンジ。ナチュラルな桜の味わいをキーに、全素材の成分を合わせ複雑に仕上げた軽やかな一杯。



Catana Negroni カタナ・ネグローニ 3,000円

[SG 焼酎「IMO」、トンカ豆、カンパリ、グランクラシコ、
スイートベルモット、ビターズ、チョコレート羊羹]

クラシックカクテル「ネグローニ」のアレンジ。ジンを香り高い芋焼酎に代え、よりエキゾチックでリッチな、どこか懐かしい味わいに。チョコレート羊羹と併せて、ゆったりとした時間のお供に。



山本圭介(やまもと けいすけ)

Rad entertainment 株式会社

代表取締役社長／オーナーバーテンダー

世界最高峰の Bar アワード「Asia's 50 Best Bars」に4年連続
ミネートする京都「Bee's Knees」をはじめ、Tokyo Top 10
Bars 2021, 50's Discovery に選ばれた新宿「Jeremiah」、フレア
バーテンダーのチャンピオンを輩出し続ける横浜「Newjack」と
3店舗を統括する代表バーテンダー。ゲストバーテンダーとして
世界中に赴きながら、バーテンダーの新しいビジネスモデル
を築き、バーケータリング、バーコンサルティング、カクテルアド
バイザー、コンペティションジャッジなど、時代に合わせたバー
テンダーの新しい生き方を提案し続ける。



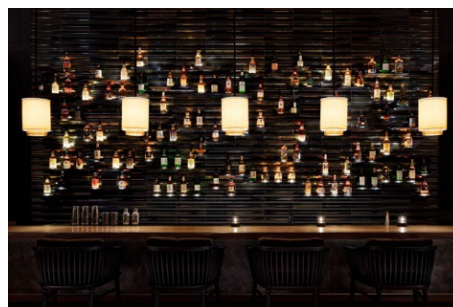
Bee's Knees (ビーズニーズ)

<https://bees-knees-kyoto.jp/>



ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」

「ウイスキーバー」をコンセプトとした店内には、陶磁器タイルで装飾したシェルフに、ウイスキーボトルがアートのように並びます。「イチローズモルト」「響」をはじめとした最高峰はもちろん、北は北海道「厚岸蒸留所」から、富士山の裾野「富士御殿場蒸留所」、南は沖縄最古の「新里酒造」など、全国の逸品をはじめ、世界中から選りすぐられたウイスキーを擁しています。心地よい音楽の流れる洗練の寛ぎ空間で、地元の蒸留酒や日光の豊かな自然と文化からインスパイアされたシグネチャーカクテルや、「マリOTT・インターナショナル カクテルコンペティション」にて優勝に輝いたカクテルも提供し、華やかな時間を演出します。



【公式サイト】

<https://thebar.ritzcarltonnikko.com/>

ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10 のスイートを含む総数 94 の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな 食材を堪能いただく洋食・日本料理レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、五感を研ぎ澄ます癒しのスパとフィットネススタジオ、そして古くから地域に親しまれてきた湯元温泉の源泉を引く温泉施設をご用意しています。温泉への取り組みは、ザ・リッツ・カールトンブランドとして初の試みとなり、ゲストの皆様には日本らしさにこだわった体験を提供しております。日光はユネスコ世界遺産「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーション。日本三名瀑の一つ 「華厳の滝」は、ホテルから徒歩圏内です。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

公式ホームページ: <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

公式 Instagram: [@RitzCarltonNikko/](https://www.instagram.com/RitzCarltonNikko/)

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局 後藤瑞季、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、090-8518-6663(後藤)

Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp