

2024年2月19日

## 【ザ・リッツ・カールトン日光】

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」

「THE WORLD'S 50 BEST BARS 2023」37位、「ASIA'S 50 BEST BARS 2023」4位に輝く

「Bar BenFiddich」鹿山博康氏を迎え、3月30日(土)一夜限定イベント開催



「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、世界で高い評価を受ける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するイベント「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。総勢10名ものゲストバーテンダーを招聘する2024年は、通算7回目として、「THE WORLD'S 50 BEST BARS 2023」で37位、「ASIA'S 50 BEST BARS 2023」では4位にランクインし、世界中の愛好家が訪れたいと願う、唯一無二のカクテルバー「Bar BenFiddich(バー ベンフィディック)」より、オーナーバーテンダーの鹿山博康氏を招き、3月30日(土)に一夜限りのイベントを開催いたします。

鹿山氏は、英国の飲料専門誌『Drinks International』が選ぶ「BAR WORLD 100 - The industry's most influential figures」(バー業界で最も影響力のある100人)にも選ばれ、国内外のバー愛好家から、熱い注目を集めているバーテンダーの一人です。幼い頃から生まれ育った地元、埼玉県比企郡に畑、通称「BenFiddich畑」を所有し、ニガヨモギやジュニパーベリーなど、ヨーロッパのハーブや日本の固有種など、自ら40種以上を栽培しながら、「farm to glass(農場からグラスへ)」をコンセプトに、唯一無二のポタニカルカクテルを生み出しています。また、世界各国からゲストバーテンダーとしても招聘される鹿山氏は、さまざまなスピリッツやリキュールの原産国を旅し、ときには古い文献と向き合いながら、あらゆる洋酒の原型などについても学び、自身のクリエイションに役立てています。

イベントを開催するにあたって、日光の地を訪れ、そこに自生するさまざまな植物と出会った鹿山氏は、今回しか味わうことができない特別なカクテルとして、「Seasonal Forest(シーズナルフォレスト)」をご提供します。日光に自生するさまざまな植物と「BenFiddich畑」の植物とが調和し、鮮烈なアロマが重層的に感じられる、今回のイベントでしか成しえない一杯です。日光を訪れる春の兆しと、「Bar BenFiddich」鹿山氏が自在に創り上げるカクテルの世界をこの機会にぜひご堪能ください。

## 『Bartender Crossover vol.7 / Bar BenFiddich 鹿山博康』

【日時】 2024年3月30日(土)

7:00 p.m.～10:30 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】 栃木県の食材を取り入れた本イベント限定カクテル

「Bar BenFiddich」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](mailto:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com) ※ご予約可能

【オンライン予約】 <https://bit.ly/3T26Ff1>

### イベントカクテルのご紹介

当日は全4種を提供いたします。その他のカクテルは当日発表予定。

#### Seasonal Forest シーズナルフォレスト 3,000円

[ジン、ライムジュース、蜂蜜、ソーダ、季節のボタニカル]

日光に自生する植物の多様性に着目し、BenFiddich畑の植物と調和させ仕上げたジンフィズのアレンジ。春夏秋冬を感じる鮮烈なアロマが重層的に香る、この地でしか表現できない唯一無二の一杯。



### 鹿山 博康(かやま ひろやす)

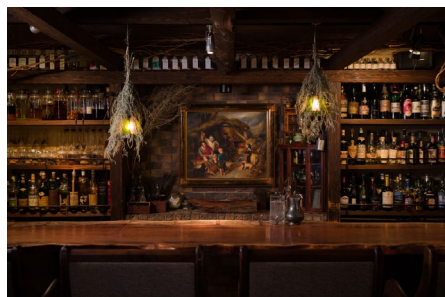
埼玉県出身。都内のバー勤務を経て、2013年新宿に「Bar BenFiddich」をオープン。埼玉ときがわ町の実家に畑「鹿山ファーム」を所有し、カクテルの材料を育てる自称“農家バーテンダー”。自然を愛し、『Farm to glass(農場からグラスへ)』を提唱、日本在来種の自生する草根木皮やスパイスを、カクテルへと自在に変える。海外イベント等でもゲストバーテンダーとして活躍、酒類のプロデュースも数多く手掛ける。

### Bar BenFiddich (バー ベンフィディック)

店名は鹿山氏のゲール語に由来、「Ben」=「山」、「Fiddich」=「鹿」を意味する。薬草酒の古酒、アブサン、いわゆる草根木皮に様々なボタニカルを多用するバー。バーの世界的ランキング「THE WORLD'S 50 BEST BARS 2023」で37位、「ASIA'S 50 BEST BARS 2023」では4位に輝く。

【Bar BenFiddich 公式Instagram】

[https://www.instagram.com/benfiddich\\_tokyo/](https://www.instagram.com/benfiddich_tokyo/)

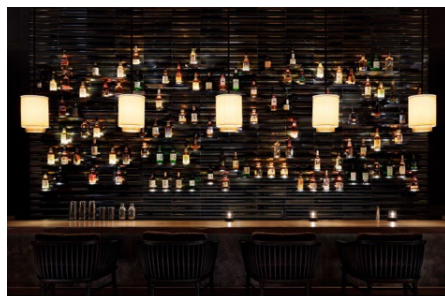


### ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」

「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、「マリオット・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。

【公式ウェブサイト】

<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「華嚴の滝」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](mailto:trc_nikko_pr@ssu.co.jp)