

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

2024年2月21日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】  
ロンドン「The Churchill Bar & Terrace」の中村充宏氏を迎え、  
『バーテンダー テイクオーバー』を2024年2月28日に開催  
～ボンベイ・サファイアやパトロンのコンペティションで  
日本一に輝いたバーテンダーによるカクテルを提供～**



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、2024年2月28日（水）、ロンドンの「The Churchill Bar & Terrace（ザ・チャーチルバー&テラス）」のヘッドミクソロジスト、中村充宏氏を招き、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。

今月2回目の開催となる第20回目の『バーテンダー テイクオーバー』では、ボンベイ・サファイアやパトロンのカクテルコンペティションで日本一を獲得するなど、国内外での華やかな受賞歴を持ち、カクテル大会審査員、講師、本の執筆まで多岐にわたり活躍するトップバーテンダー、中村充宏氏による華麗なパフォーマンスをご覧ください。

当イベントでは、バカルディ・ジャパン株式会社のボンベイ・サファイア、デュワーズ、グレイグースなどの銘酒とともに、日本では手に入れることが難しいヨーロッパの厳選素材を使用したオリジナルカクテル4種をご提供いたします。

世界の最先端のバーで経験を積み、常に新たなカクテルの味わいと世界観を生み出す中村氏による『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。

## ■バーテンダーテイクオーバー

日時： 2024年2月28日（水）17:00～22:00

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。  
※ご宿泊のお客様、ザ・リッツ・カールトンスパ&フィットネス会員、ザ・パーク・レジデンシズ・アット・ザ・リッツ・カールトン東京ご入居者様、ひのきざか、タワーズ、Héritage by Kei Kobayashi（エリタージュバイケイコバヤシ）にてディナーを召し上がったお客様、および6歳未満のお客様のご利用については、エンターテイメントチャージは対象外となります。  
※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

### ✓ Inception（インセプション）

イタリヤの森をイメージ。華やかさと深みのあるボンベイ・サファイアに、ルバーブやユリが使われた新しいアマロを合わせ、パインニードルの深みのある香りを纏う1杯。

材料：ボンベイ・サファイア、チェドロ、アマロ、パインニードル、トニックウォーター

### ✓ Cloud nine（クラウドナイン）

クラウドナインとは、「雲の上/天国」という意味。丁寧に蒸留されたグレイグースのスムーズな飲み口に、日本ではなかなか手に入らない材料を選び、雲の上のような新しい味の世界を構築した1杯。

材料：グレイグース、クリタモ、パロサント、ヴェルジュ

### ✓ Wanderlust（ワンダーラスト）

フレッシュなアガベで作られたパトロンに、フルーツ、ハーブ、スパイスを使わず、主に野菜だけで作られたカクテル。思わず旅に出たくなるような、ヨーロッパらしい味わい。

材料：パトロンシルバー、プリックリーペアー、ビートルート、ベルペッパー

### ✓ Scent of wilderness（セント オブ ワイルダネス）

デュワーズの深い樽香に、香ばしく仕上げたフェヌグリークの旨味を加え、ドライヴェルモットを添えたロンドンらしい味わいのカクテル。コラナッツの心地よい苦味も愉しめる。

材料：デュワーズ、フェヌグリーク、コラナッツ、ドライヴェルモット

「日本でトップクラスのバーテンダーである和田さんと一緒にイベントを作ることができ、嬉しく思います。ロンドンでのカクテルメニューの作成や最先端と言われるバーでの体験から感じた、日本にはない新たな味わいの世界をこの1夜限りのイベントのために用意しました。ザ・リッツ・カールトン東京で皆様に会える事を楽しみにしています」（「The Churchill Bar & Terrace」ヘッドミクソロジスト、中村充宏氏のコメント）

この日のためだけに考案され、普段は決して味わうことができ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夜限りの中村充宏氏による『バーテンダーテイクオーバー』にご期待ください。

## 【The Churchill Bar & Terrace】ヘッドミクソロジスト、中村充宏氏について

東京都稲城市生まれ。ボンベイ・サファイア、パトロン、シーバスリーガル主催の各カクテル大会で日本一に輝き、世界大会では部門優勝を獲得した実績を誇ります。その後フランス、タイ、ロシア、サウジアラビアなど世界各地でセミナーやゲストバーテンダーイベントに参加。2023年1月からは、ロンドンに移住し、現在は、ハイアットリージェンシーロンドンにある「The Churchill Bar & Terrace」で、ヘッドミクソロジストとして活躍しています。さらに、ロンドンでは、外務省管轄の国際交流基金からの依頼で講演を行い、ロンドン大学で講師として授業、またサッポロビール社のイギリス発売における映像広告参加、その他にもサントリーカクテル大会の審査員を務めるなど多岐にわたり活動。2021年には初の著書「自分をデザインする」を刊行。麗扇会日本文化学院にて、渋沢麗扇氏に師事し、茶道を研鑽。2022年に講師許状および「宗充」の茶名を取得。2024年には、イギリスのバー専門誌「Bar Magazine」主催のベストミクソロジスト賞ファイナリストに選出されました。

受賞歴：Chivas Masters 日本大会優勝（2014）、Bombay Sapphire “World’s Most Imaginative Bartender” 日本大会優勝（2015）、Bombay Sapphire “World’s Most Imaginative Bartender”世界大会（2015）、Twisted G&T 部門優勝（2015）、Patrón Perfectionist 日本大会優勝（2018）、Patrón Perfectionist 世界大会 Top6（2019）

## 【The Churchill Bar & Terraceについて】

数々の受賞歴のある「The Churchill Bar & Terrace」は、ハイアットリージェンシーロンドン内に店を構え、エレガントな屋外テラスと豪華なインテリアを有する極上のバーです。地下鉄マープルアーチ駅から徒歩からわずか200mの場所に位置しており、ハイド・パーク、オックスフォード・ストリート、ハーレー・ストリートからも近く、高級地区のメリルボーンの中心部という好立地にあります。サスティナビリティに特化したカクテルメニューやロンドンならではの軽食も提供しています。インテリアは、名前の由来であるウィンストン・チャーチルや妻のクレメンティンから着想を得たアールデコ調です。また、屋外のテラス席には、チャーチルの銅像も飾られており、彼が好んだシガーも楽しめます。

## 【バカルディ・ジャパンについて】



非上場としては世界最大の規模を誇るスピリッツ・カンパニー、バカルディ社の日本法人です。世界 No.1 ラムブランド「バカルディ」、プレミアム・ジン「ボンベイ・サファイア」、スコッチウイスキー「デュワーズ」、スーパー・プレミアム・ウォッカ「グレイグース」、その他「マルティーニ」（ベルモット、スパークリングワイン）、「パトロン」（テキーラ）、など数多くのプレミアム・スピリッツ・ブランドを日本にて販売しています。

## 【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「ザ・バー」について】

「[ベストディスカバリー50 \(50 Best Discovery\)](#)」に選出されたザ・バーは、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。

※「ベストディスカバリー50」は、ウィリアム・リードが発行する50 Bestブランドの一部で、世界のフードライターや評論家、シェフ、レストラン経営者、旅慣れたグルメで構成されている50ベストのアカデミーが実際の体験に基づき選定した様々なレストランやバーを紹介するものです。その資格を得るには、レストランやバーが「世界のベスト・レストラン50」、「世界のベスト・バー50」、「世界のベスト・ホテル50」の直近の投票で相当数の票を獲得するか、50ベストが毎年発表する地域別ランキングのいずれかに掲載される必要があります。

## 【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」、フレンチレストラン「Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイコバヤシ)」、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、宮本早映子