

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3月13日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】**  
**オーストラリアと香港から著名なバーテンダーを招き、**  
**『バーテンダー テイクオーバー』を2024年3月14日と21日に開催**  
～「Maybe Sammy」のサラ・プロイエッティ氏と「PUBLIC Hospitality」の  
ステファノ・カティーノ氏、「Mizunara: The Library」の遠藤真彦氏が  
バーテンダーを務め、各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、2024年3月14日（木）と21日（木）に、アジア太平洋地区の著名なバー2店舗からバーテンダーを招き、それぞれ一夜限りの『バーテンダー テイクオーバー』を開催いたします。

現地では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東京に居ながらにしてお楽しみいただける『バーテンダー テイクオーバー』の開催は今回で21回目と22回目を迎えます。

21回目の『バーテンダー テイクオーバー』では、2023年に「Top 500 Bars」で世界第1位を獲得した他、「世界のベストバー」でオーストラリア第1位に選ばれるなど、最も人気のあるカクテルバーのひとつ、シドニーの「Maybe Sammy」からヴェニューマネージャー、サラ・プロイエッティ（Sarah Proietti）氏と、オーストラリアで最も影響力があるバーの人物に選出され、最近ではオーストラリアン・バーテンダー誌よりオーストラリアのバー業界での傑出した貢献を表彰されたステファノ・カティーノ（Stefano Catino）氏を招聘し、カティーノ氏と「Maybe Sammy」チームが手掛けるバー「Dean & Nancy on 22」のシグネチャーカクテルから4種類を提供いたします。

また、続く3月21日（木）には22回目の「バーテンダー テイクオーバー」として、日本をはじめ世界各地のウイスキーコレクションを誇る香港のバー「Mizunara: The Library」より、香港、マカオ、

シンガポール、日本を統括するグループビバレッジディレクターの遠藤真彦氏を迎え、“香港と日本のテイストの融合”をテーマにオリジナリティー溢れる全4種類のカクテルをご提供いたします。

「世界のベストバー50」を始め、オーストラリア国内外で数々の受賞歴を誇るサラ・プロイエッティ氏とステファノ・カティーノ氏並びに、2008年に「サントリーカクテルアワード」にて最優秀賞を受賞して以来、香港大会や世界大会においても華々しい優勝歴を誇る遠藤真彦氏による『**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3月14日（木）および、3月21日（木） 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。

※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。

#### サラ・プロイエッティ氏・ステファノ・カティーノ氏（店舗名：Dean & Nancy on 22）提供カクテル

##### ✓ WHITE CLOUD

材料：ディサローノ アマレット、バスカー アイリッシュウイスキー、カンパリ、ラクティックアシッド、アマレットクリーム

##### ✓ MALINALLI

材料：メスカル、テキーラ、ティアマリア、フェルネットブランカ、カフェ・デ・オジャ

##### ✓ RAY OF LIGHT

材料：バスカー アイリッシュウイスキー、コンデンスミルク、ルロ、レモンマートル

##### ✓ LOVE DROPLET

材料：バスカー アイリッシュウイスキー、ティアマリア、パローロ・キナート、ベリー&トマトシロップ

#### 遠藤真彦氏（店舗名：Mizunara: The Library）提供カクテル

##### ✓ YUZU SHISO SMASH

材料：ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉、鍛高譚の梅酒、柚子ジュース、シロップシュガー、レモン、しその葉

##### ✓ SAVOURY SAKURA MARTINI

材料：ジャパニーズクラフトウオツカ「HAKU」、フィノシェリー、ジャパニーズクラフトリキュール 奏 Kanade 〈桜〉、食塩水、ペイショーズ・ビターズ

✓ **MATCHA AMAZAKE FIZZ**

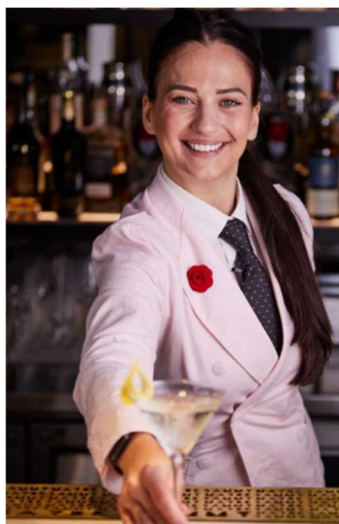
材料： ジャパニーズクラフトウオツカ「HAKU」、甘酒、レモンジュース、ハニーシロップ、ソーダ、抹茶フォーム

✓ **DARJEELING MARTINEZ**

材料： ジャパニーズクラフトジン ROKU 〈六〉、ティフィン、ダーズリン、ベルモット・ディ・トリノ 1757 ロッソ、キミアクムカットリキュール

「世界的にも最高級のおもてなしで有名なザ・リッツ・カールトン東京のザ・バーにて、皆さまに香港と日本のテイストの融合を体験していただけることを楽しみにしています。」  
(「Mizunara Group」ビバレッジディレクター、遠藤真彦氏のコメント)

「Maybe Sammy」のヴェニューマネージャー、サラ・プロイエッティ (Sarah Proietti) 氏について



イタリアで生まれ育ったサラは高校時代からの夢であったバーテンダーを志すため、卒業後、オーストラリアに移住するとバーテンダーとしてのキャリアをスタートさせた。ミクソロジーの世界で腕を磨き、接客のスキルを完璧なものにすると共に、努力と献身を重ねた結果、わずか10年足らずでシドニーで最も人気のあるカクテルバーのひとつ、「Maybe Sammy」のヴェニューマネージャーの座にのぼりつめた。また、バーテンダーとしてもキャリアを積み、2022年には「Australian Bartender of the year」と「Top 5 Australia's World Class Finalist」にも選出された実績を誇る。その他、2022年度の「世界のベストバー50」において、チームとして「The Best Bar in Australia」を獲得した他、同店は2023年度のアワードで15位にランクインを果たし、2023年には「Top 500 Bars」で世界第1位を獲得している。

ステファノ・カティーノ (Stefano Catino) 氏について



オーストラリアのベストバートップ50にランクインする「Maybe Sammy」を擁する「Maybe Group」と「Dean & Nancy on 22」の仕掛け人であるステファノ・カティーノは、「Public Hospitality Group」によるグループの買収を監督すると共に、ホスピタリティディレクターを務めている。彼は、話題の「El Primo Sanchez」を立ち上げ、シドニーで開催された「Maybe Cocktail Festival」では、世界のベストバー50のうち16店舗をホストした実績を誇る。また、オーストラリアで最も影響力のあるバーの人物に選出された他、オーストラリアン・バーテンダー誌からオーストラリアのバー業界への傑出した貢献を表彰された。

## 「Mizunara Goup」 ビバレッジディレクター、遠藤真彦氏について



1974 年生まれ、12 歳から福岡で育ち、地元の大学時代のアルバイトでバーテンダーの仕事に初めて出会う。大学卒業後の 1997 年よりジャズレストランバーのバーテンダーの職に就き、地元のバーで修行を積んだ後、2014 年に香港に渡り、翌 2015 年 2 月に「Mizunara: The Library」をオープン、ジェネラルマネジャーとして携わる。2008 年の「サントリー ザ カクテルアワード」や「All World Open Cup Classic Cocktail Competition 2015」の香港大会並びに、世界大会など、カクテルコンペティションに出場し優勝した実績を誇る他、数々のカクテルコンペティションやスピリッツの品評会の審査員を勤める。現在は、ミズナラのグループビバレッジディレクターとして香港、マカオ、シンガポール、日本を統括している。2024 年夏前に東京・神楽坂に Mizunara の支店を開業予定。

## 「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。オバー型のカクテルカウンターには、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を演出します。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