

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4月1日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】**  
**米・シカゴとシンガポールから2名の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4月4日と5日に開催**  
～「Kumiko」のジュリア百瀬氏と「Employees Only Singapore」の  
ジェズ・キャレオン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4月4日（木）と5日（金）の両日、世界的に有名なバー2店からバーテンダーを招き、本格麦焼酎いichicoをベースにしたオリジナリティー溢れるカクテルをお楽しみいただける『バーテンダー テイクオーバー』を開催いたします。

今回で23回目と24回目を迎える4月の『バーテンダー テイクオーバー』では、いichico焼酎の中でもアルコール度数43%のミクソロジー用麦焼酎「iichiko 彩天」をベースにした、一夜限りのオリジナルカクテルをご提供いたします。

4月4日に開催する23回目の『バーテンダー テイクオーバー』では、2022年度の「世界のベストバー50」で25位にランクインした他、2023年度の「北米のベストバー50」では8位入賞を果たした、米・シカゴの実力店「Kumiko」よりオーナー兼ヘッドバーテンダーのジュリア百瀬（Julia Momosé）氏を招き、日本の四季が感じられる4種類のオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。

また、翌5日に開催する24回目の『バーテンダー テイクオーバー』では、2016年の開店以来、「アジアのベストバー50」の常連としてリストに名を連ね、昨年のランキングでは30位にランクインしたシンガポールで必ず訪れたいバーのひとつ「Employees Only Singapore」より、バーテンダーのジェズ・キャレオン (Jez Carreon) 氏を招聘し、シンガポールの「iichiko カクテルコンペティション -彩 IRODORI-」で優勝に輝いたシグネチャーカクテルを含む4種類を提供いたします。

カクテルの世界でトップレベルを誇る2名のバーテンダーが、日本伝統の麴のうまみを最大限に表現した麦焼酎をベースに考案した創造性あふれるカクテルの世界を体験いただける『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4月4日(木) および、4月5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。

※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。

#### ジュリア百瀬氏(店舗名: Kumiko) 提供カクテル

##### ✓ LAST ROSE

材料：レモンジュース、ハイビスカス唐辛子シロップ、Pur Likor エルダーフラワーリキュール、iichiko 彩天、ゆずスパークリングジュース

##### ✓ HANAMIZAKÉ MARTINI

材料：ジャパニーズクラフトジン ROKU (六)、ペイショーズビターズ、純米酒、マンチーノ・ヴェルモット サクラ、いいちこシルエット

##### ✓ SILVER CARROT

材料：Guillemette Genepi、ライゼトパウダー・キャロット・オードヴィー、ドラン・シャンベリー・ブラン、いいちこシルエット

##### ✓ BARLEY BITTER

材料：いいちこシルエット、iichiko 彩天、カンパリビター、水戸の偕楽園 五年熟成梅酒、コッキ アメリカーノ・ローザ

#### ジェズ・キャレオン氏(店舗名: Employees Only Singapore) 提供カクテル

##### ✓ Into The Maize

材料：iichiko 彩天、コーンコブシロップ、コーンミルク

✓ **Pineapple Haze**

材料：iichiko 彩天、ハニーパイナップル、フレッシュパイナップルジュース、チリアンゴスチュラビターズ

✓ **Ichigroni**

材料：iichiko 彩天、ストロベリーカンパリ、スイートベルモット

✓ **Cucumber n Mint**

材料：iichiko 彩天、カフィア・アガベ、エルダーフラワー、泡、キュウリとミント

### ジュリア百瀬 (Julia Momosé) 氏について



ジュリア百瀬はバーテンダーであると共に、ジェームズ・ビアード賞を受賞した作家であり、経営者であり、シカゴで高い評価を得ているダイニングバー「Kumiko (組子)」の創作活動の原点でもある。百瀬が作るエレガントで洗練されたカクテルへのアプローチやプロのテクニックへの深い敬意は日本で育ったことに由来している。『タイム』誌、『エスクエア』誌、『フード&ワイン』誌の特集から「世界のベストバー50」の選出まで、彼女の仕事は国際的に認められ、2022年に店舗をオープンして以来、「北米のベストバー50」では常に中西部のベスト・バーに選出されている。また、2022年には、ミシュランガイドのエクセプショナル・カクテル賞を初めて受賞した他、百瀬は世界に数店舗のみの「スターバックスリザーブ® ロースタリー」のカクテルとスピリッツフリー・プログラムを開発した実績を誇る。さらに、作家デビュー作『The Way of the Cocktail』は『Vanity Fair』と『WIRED』から2021年のベスト・クックブックに選ばれ、2022年にはジェームズ・ビアード賞を受賞した。

### ジェズ・キャレオン (Jez Carreon) 氏について



「Employees Only Singapore」でバーテンダーを務めるジェズは、The Spiffy Dapper、28 Hong Kong Street、Barbary Coastなどの有名店でキャリアを磨いてきた。意欲的で献身的なジェズは、シンガポールのバー・コミュニティをサポートし、カクテル・コンペティションにも積極的に参加し、その技術を磨いてきた。特に、シンガポールで開催された「iichiko カクテルコンペティション -彩 IRODORI-」ではチャンピオンの称号を獲得した実績を誇る。2016年6月のオープン以来、「アジアのベストバー50」に連続して選出され、世界中の熱狂的なファンを有する「Employees Only Singapore」で、ジェズはゲストの経験を高め、思い出に残る夜を提供する立役者としてかかせない存在となっている。

## 「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