

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

〒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5月8日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
『Manhattan』と『Shinji's』のトップが務める
『バーテンダー テイクオーバー』、5月9日と10日に開催
～女性のリーダーシップを推進する若きヘッドバーテンダー・モルマン氏と、
NYのバーシーンにおいて稀有な存在であるアドラー氏が、特別なカクテルを提供～



ザ・リッツ・カールトン東京の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5月9日（木）と10日（金）の2日間に亘り、シンガポールのグランド・ホテル・バー「Manhattan」よりザナ・モルマン（Zana Möhlmann）氏、ニューヨークのカクテル・バー「Shinji's」よりジョナサン・アドラー（Jonathan Adler）氏を招き、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。

今回で25回目と26回目を迎える5月の『バーテンダー テイクオーバー』では、世界的に評価される2つのバーのトップバーテンダーが、個性と独自の哲学、人生経験を生かした、それぞれ4種のオリジナルカクテルを提供します。

5月9日の『バーテンダー テイクオーバー』には、2023年にアジアのベストバー50と世界のベストバー50に選出され、19世紀の黄金時代のカクテルと美酒にインスパイアされたシンガポールのグランド・ホテル・バー「Manhattan」より、昨年弱冠26歳で就任した若きヘッドバーテンダー、ザナ・モルマン氏が来日します。

翌10日の同イベントでユニークなカクテルを披露するのは、ミシュランを受賞したバー・チームが手掛ける豪華なカクテル・バー「Shinji's」のビバレッジ・ディレクター、ジョナサン・アドラー氏

です。ソムリエであり、ミシュランの三つ星店でシェフを務めたこともある熟練の技術をお楽しみください。

世界トップレベルの2名のバーテンダーが務める、5月の『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5月9日（木）および、5月10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・レジデンシイズ・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。

5月9日：ザナ・モルマン氏（店舗名：Manhattan）提供カクテル



✓ The Manhattan

材料：ミクターズ ライ、スイートベルモット、チェリーブランデー、アンゴスチュラ、マンハッタンチェリー

（左写真）

✓ Land of Lola

材料：カスカラで風味付けされたブランコテキーラ、リノマトスクロ、発酵イチゴワイン、純米大吟醸、ペリエソーダ、桃ジャスミンシロップ、Sosa ラズベリーパウダー

✓ Aviation

材料：ジン、ライムジュース、ソーテルヌワイン、マラスキーノリキュール、バイオレットキャピア

✓ La Primavera

材料：カシャーサ、アプリコットブランデー、ラム、スパイシーパイナップルシロップ、パイナップルジュース、ライムジュース、ミント、ペリエソーダ、ミントの葉、ドライパイナップル、ミニアップル

5月10日：ジョナサン・アドラー氏（店舗名：Shinji's）提供カクテル



✓ **Symphony Of Senses**

材料：ロス・シエテ・ミステリオス ドバジェ メスカル、キンレンカの葉、ライムジュース

✓ **Honeypenny**

材料：ファーマーズ ジン、ビーズワックス ウォッカ、ミード、Shinji's ヴェスパー・アペリティブ

（左写真）

✓ **Arthur Avenue**

材料：ミクターズ US★1 サワーマッシュ ウイスキー、シェリー、バルサミコ酢、モルタデッラ、ゴマ、セモリナブレッド、ブッラータ

✓ **Nightshade Nightmare**

材料：ミクターズ ミクターズ US★1 ライウイスキー、スイートベルモット、ナイトシェーズ

「Manhattan」ヘッドバーテンダー、ザナ・モルマン（Zana Möhlmann）氏について



その創造性とプロフェッショナリズムで、業界に刺激を与えている革新的なバーテンダー。アムステルダムにてバーテンダーとしての経験を積んだ後、「Super Lyan by Mr Lyan」のヘッドバーテンダーに昇進。その後、弱冠 26 歳で世界最高のバーのひとつと称されるコンラッド・シンガポール・オーチャードのバー「Manhattan」のヘッドバーテンダーに就任。彼女のユニークなスタイルは、ファッションへの愛、個性の尊重、自由な表現を貫いており、その革新的な考え方や卓越したスキルが業界で高く評価されている。特に女性のリーダーシップとコラボレーションを重要視し、バーコミュニティでのダイバーシティとインクルージョンを推進している。

「Shinji's」ビバレッジ・ディレクター、ジョナサン・アドラー（Jonathan Adler）氏について



ミシュランガイドの星を持つ日本料理「Noda」に併設されている、ニューヨークの豪華なカクテル・バー「Shinji's」のビバレッジ・ディレクター。ホスピタリティ業界で20年以上の経験を持ち、「ミシュランガイドに認められたバーテンダー」「受賞歴のあるソムリエ」「元世界ベストレストラン 50 やミシュランガイド三つ星店のシェフ」という、三拍子揃った逸材である。「Shinji's」では、世界有数のレストランで培ってきたレベルの高いサービスとホスピタリティを提供しながら、最先端の料理技術や科学的原理の知識を活かし、革新的で画期的なカクテルの技法を生み出している。さらには、あらゆるバーカクテルを作ることができ

る独自のバーカートを創り出したパイオニアでもある。また、アドラー氏は、珍しい銘柄を含めた様々なジャパニーズ・ウィスキーを「Shinji's」にてコレクションしており、その数はニューヨーク随一である。

「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。オバー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&パストリー「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 担当：水谷玲子、宮本早映子