

～グランドハイアット東京 2023～

グランドハイアット東京の“おとなの遊び場”メンバー「マデュロ」に  
メキシコと日本の文化が融合した6席のみの隠れ家的VIPルーム誕生  
**「Room Azul(ルーム・アスール)」9月1日(金)オープン**  
プレミアムテキーラ「クラセアスール」全ラインナップ提供開始

都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランドハイアット東京(東京都港区、総支配人: ロスコーパー)は、プレミアムテキーラ「クラセアスール」の世界観をお楽しみいただける6席のみのVIPルーム「Room Azul(ルーム・アスール)」を、バー&ジャズラウンジ「マデュロ」に9月1日(金)オープンいたします。



「Clase Azul Mexico meets Japan(メキシコのクラセアスールが日本と出会う)」というテーマの元につくられたこの「Room Azul(ルーム・アスール)」の内装には、日本の伝統工芸である美濃和紙を使用しているのが特徴です。日本とメキシコ両方の伝統工芸には、自然から得られるインスピレーションや素材、熟練の職人によって行われる繊細な仕事ぶりなどの共通点が多く、独自の風合いが美しい美濃和紙と、メキシコの伝統的な製法でひとつひとつ手作業でつくられたクラセアスールのデキャンタをディスプレイすることにより、日本とメキシコの伝統やクラフトマンシップを感じていただけるよう工夫しています。双方の職人の仕事がVIPルーム全体に温かみと華やかさを添え、ここでしか感じることでできない日本とメキシコの文化的なつながりを体験しながら優雅なひとときをお過ごしいただけます。「マデュロ」では、クラセアスールの全ラインナップであるテキーラ5種とメスカル2種を取り揃えるほか、テイastingメニューをご提供いたします。VIPルームでお楽しみいただくことにより、メキシコと日本の文化の融合を感じながら、特別な空間でプレミアムテキーラをご堪能いただけます。

隠れ家のようにひっそりと佇み、洗練され成熟した空間とライブミュージックで2003年の開業以来20年間に渡り六本木の夜を華麗に彩ってきた「マデュロ」。「Room Azul(ルーム・アスール)」のオープンにより、またひとつ新しい“おとなの遊び場”が登場いたします。

公式 Web サイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/maduro-clase-azul/>

## ■メニュー例(税込・サービス料 15%別)

### クラセアスール・テキーラ・アニエホ(写真右) 187,000 円

伝統的製法で造られたテキーラをアメリカンウイスキーカスクで 25 ヶ月寝かせて生み出されるダークアンバー色と奥深い香り。スパイシーでウッディな香りとほんのり甘くまろやかな味わいをお楽しみいただけます。



### クラセアスール・テキーラゴールド(写真中央) 132,000 円

ブルーアガベ本来の味わいを表現した「プラタ」をベースに「レポサド」と、アメリカンウイスキーカスクで 8 年熟成させた後、シェリーカスクでフィニッシュした特別な「エクストラアニエホ」をブレンドすることで飲みやすさと芳醇で複雑な味わいや香りを絶妙に兼ね備えた珠玉の逸品です。

### クラセアスール・テキーラ・レポサド(写真左) 62,700 円

伝統的な製法で、ゆっくりと加熱されたブルーアガベからつくられるテキーラ。アメリカンウイスキーカスクで 8 か月間寝かせることにより、熟成に由来するヘーゼルナッツやバニラを感じる独創的な味わいとスムーズな口当たりが特徴です。

### 上記 3 アイテムのテイastingセット 11,000 円

#### 【Maduro について】

ライブミュージックも楽しめる、大人のためのシックなバー アンド ジャズラウンジ。シグネチャーカクテルのモヒートをはじめ、季節のフルーツをふんだんにつかい、経験豊富なバーテンダーがつくるカクテルに、シャンパンやワイン、ポートワインなどを多数取り揃えております。さらに、ウイスキールームには希少な銘柄が並びその種類は都内屈指のセレクションです。アーティスティックなハンドメイドのレリーフやガスの炎が揺らめくランプがお迎えます。

※2,200 円(税込)のミュージックカバークャージを頂戴いたします。



営業時間： 19:00～24:30(金・土～25:30)

定休日： 日曜日および月曜日 ※変更となる場合があります

問い合わせ先： 03-4333-8783(直通)

住所： 〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランドハイアット東京 4階(6階経由)

URL：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/maduro-bar/info/>

#### 【クラセアスールについて】

クラセアスールはテキーラやメスカルという 1 つの아트を通じて、メキシコの美しさと伝統の真価を伝え、世界中の人々のライフスタイルを彩るメキシコ初のラグジュアリーブランドです。高品質なクラフトテキーラを提供するため、機械化が主流となった今でも、長年受け継がれてきた伝統的な製法を守り続けることを大切にしています。目を引くデザインのデキャンタは、陶器の成形からペイントまでハンドメイドで製作されており、製作に携わるスタッフの多くは現地コミュニティの女性で構成されています。



会社名：Clase Azul Asia 株式会社

公式 website：<https://www.claseazulasia.com>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/claseazulofficial/>

※最新の営業時間については公式 WEB サイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金は変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。