

2018年11月9日

“International Bartender of the Year”を獲得したバーテンダー 招聘決定！

「スターテンダーイベント Vol.3」開催 エリック・ロリンツ来日決定

2018年11月26日(月) 19:00~23:00 タワーズバー「ベロビスト」

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、世界レベルの美酒と技を間近で楽しむイベントとして「スターテンダーイベント」を開催いたします。第3弾となる今回は現在英国で活躍中の世界的バーテンダーErik Lorincz氏（エリック・ロリンツ）氏が来日しスターテンダーイベントのフィナーレを飾ります。11月26日（月）の1日限定。【19：00～23：00 1カクテル2,200円（消費税・サービス料込み）】。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/39960/index.html>

「スターテンダーイベント」は2018年9月、「美食・美酒・音楽」をテーマに全面リニューアルしたタワーズバー「ベロビスト」の記念イベントとして実施してまいりました。毎回、グローバルなステージで活躍しているバーテンダーを招き、フィナーレの第3弾となる今回は、英国よりエリック・ロリンツ氏をゲストバーテンダーに招聘いたします。Erik Lorincz氏（エリック・ロリンツ）は、スロバキアに生まれ、母国や英国のバーに学び、近年ではロンドンの老舗ホテル「ザ・サヴォイ」(The SAVOY)にある「ジ・アメリカンバー」(The American Bar)のヘッドバーテンダーを務めておりました。The American Bar時代には同店がTales of the Cocktail 2011の世界のベストバーに選出されたことに貢献。現在は自身の新たなステップを目指して勢力的に活動しております。「ワールド・クラス」の世界チャンピオン(2010年)であり、International Bartender of the Year 2011も受賞(Tales of the Cocktail Foundation)。今最も世界で注目を浴びているバーテンダーのひとりです。日本への造詣も深く、過去に来日した際に訪れた銀座の古きよきバーの研究を重ね、その経験を現在の彼のスタイルに活かすなど、探求心旺盛、研究熱心なバーテンダーとしても知られています。

来日中はベロビストのカウンターに入り、その華麗なるバーテンディングとオリジナルカクテルを披露。目の前で繰り上げられるロリンツ氏の美しい所作と巧みな技から編み出されるカクテルをお楽しみいただける絶好の機会です。トップバーテンダーが奏でる芸術的なカクテルメイキングの世界を新生ベロビストにてご体感ください。

【開催概要】

- 企画名称： スターテンダーイベント第3弾～エリック・ロリンツ氏来日
- 期 間： 2018年11月26日(月)19:00～23:00
- 場 所： タワーズバー「ベロビスト」(40F)
- 時 間： 19:00～23:00 (L.O)
- 金 額： 1カクテル 2,200円（サービス料10%および消費税8%込）
- 内 容： エリック・ロリンツ氏のオリジナルカクテルをご用意いたします。
- お問い合わせ： 03-3476-3398（ベロビスト直通）

★詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/39960/index.html>

※本イベントはご予約可能です。＜オンライン予約はこちら＞

[https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items\[\]=5bbafcf585eab1bbb500064e](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5bbafcf585eab1bbb500064e)

※カウンターエリア以外ではテーブルチャージを別途頂戴しております（1,500円／サービス料・消費税込み）

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報／西澤、川島、三浦、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 川島 E-mail: t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

■Erik Lorincz (エリック・ロリンツ)

エリックがミクソロジー（※注）の魅力に熱中するきっかけになったのは、ロマン・ウリールが著したバーテンディングの指南書との出会いであった。母国スロバキアのホスピタリティ専門学校を卒業したばかりの彼は、本書の内容に大いに触発され、バーテンディングについて徹底的に学ぶことを決意。その後、プラハで3ヵ月集中バーテンディング・プログラムを受講し、主催者ロマン・ウリールより直々に薫陶を受けた。

晴れてバーテンダーの資格を取得した彼はスロバキアに戻り、首都ブラチスラヴァ初のカクテルバー「グリニッチ・カクテル・バー」に就職。瞬間に街一番の人気スポットとなったこのバーで3年間にわたって腕を磨き、カクテルに関する知識や教養を深めていった。

2004年1月、英語の上達とバーテンディングに関する知識を深めるためにロンドンへ移住し、セレブ御用達店、アッティカ・クラブでグラス回収係の仕事に就く。昼間は英語の特訓、夜は仕事に励む生活を送りながら、バックバーのスタッフリーダーバーテンダー、最終的にはヘッドバーテンダーへと順調に出世を遂げていった。

さらに、日本文化とミクソロジーに対する旺盛な好奇心から、ナイツブリッジの中心にある和食店「Nozomi」からの誘いを受け、同店のバーテンダーに就任。

その貪欲な知識欲がとどまることをなく、ついには衝動的に日本を訪れる。銀座のバーをはしごする中で日本ならではのバーテンディングにほれ込み、このスタイルのさらなる研究を胸に誓ったのであった。

その後、ワールドクラス・ベスト・バーテンダー・オブ・ザ・イヤーやコンデナスト・バーテンダー・オブ・ザ・イヤーの受賞、そしてGQ誌「ロンドンベスト100」への選出をはじめ、多くの賞や栄誉に輝く。

サヴォイ・ホテルにあるアメリカン・バーのヘッドバーテンダーに就任。翌2011年、ニューオリンズで開催されたテイルズ・オブ・ザ・カクテルで、アメリカン・バーは世界のベスト・ホテルバーに、エリックはインターナショナル・バーテンダー・オブ・ザ・イヤーに選出された。また、アメリカン・バーは、2017年に世界のベストバーTOP50で1位の座を獲得している。

※注「ミクソロジー(mixology)」の語源は、“混ぜる”を意味するmixと、“科学・学問”を意味する~ologyを組み合わせた造語。また、ミクソロジーカクテルを作るバーテンダーを「ミクソロジスト(mixologist)」と呼ぶこともある。



【タワーズバー「ベロビスト」】40F 2018年9月19日リニューアルオープン完了！

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通) 03-3476-3000 (代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/>

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土・日・祝日 13:30~25:00 (24:00 L.O.) 席数 118席 定休日 無休

全席禁煙

「ベロビスト」とはスペイン語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までのドラマティックな景色に包まれて、大人だけの上質な時間をお過ごしいただけるバーです。このたび、2018年9月19日(水)「美食・美酒・音楽」をテーマに新たに生まれ変わりました。賑やかに過ごしいただくバーエリア、大切な方との時間を過ごす特別席、ゆったりとしたソファに身をゆだねるVIPエリア、音楽を身近に感じていただけるエンタテインメントスペース、そして二次会などにもご利用いただけるプライベートルームなどシーンごとに多彩な席を用意しております。渋谷のスクランブル交差点の如く、ベロビストを拠点に様々な出会いが生まれ、心に残る体験が叶うような空間を創出いたしました。お飲物も今話題の国産ウイスキーや世界レベルのバーテンダーが彩るカクテルをはじめ、これまでも愛されてきたワインのラインアップも引き続き取り揃えております。季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。音楽イベントの定期的な開催の他、お酒の楽しみ方のご提案をするプランなどを発信してまいります。

