

広報担当:吉田順一  
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759  
[Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com](mailto:Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com)

2024年3月22日

## 【ザ・リッツ・カールトン日光】

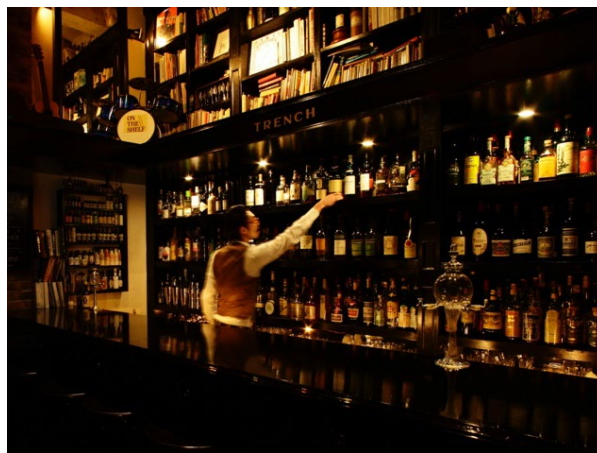
世界のバーカルチャーを牽引する新世代バーテンダー10名を招聘

### 「Bartender Crossover 2024」

「ASIA'S 50 BEST BAR」7年連続ランクインの「Bar TRENCH」より

ロジェリオ 五十嵐 ヴァズ氏を迎え クラシックカクテルと栃木食材の融合を味わうイベント

4月27日(土)・28日(日)初の2日間開催



ザ・リッツ・カールトン日光(所在地:栃木県日光市中宮祠 2482、総支配人:アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド)は、昨年から展開する、世界で高い評価を受ける日本有数のバーから、世界のバーカルチャーを牽引する新世代バーテンダーを招聘する「Bartender Crossover(バーテンダー クロスオーバー)」通算8回目として、「Bar TRENCH」チーフバーテンダーのロジェリオ 五十嵐 ヴァズ氏を迎え、栃木食材と文化の中でクラシックカクテルを味わうイベントを、4月27日(土)・28日(日)に開催いたします。

「Bar TRENCH」は2010年、東京・恵比寿の裏路地にオープン。店名が意味する「塹壕」のように、わずかな時間だけ身を潜め、人々と語り、英気を養い、そして活力を取り戻していくようなこのバーは、いわば「都会の塹壕」です。カウンターの向こうで天井まで届く棚には、普段日本では目にすることのない珍しいボトルが並び、まるでニューヨークのブルックリンか、クラシックヨーロッパのような異国情緒が漂っています。2014年より世界のバーランキングの常連となり、「ASIA'S 50 BEST BAR」に7年連続ランクイン、「THE WORLD'S 50 BEST BAR」には5年連続で選出されました。世界的なカクテル大会で審査員も務める、チーフバーテンダーのロジェリオ 五十嵐 ヴァズ氏は、ブラジル連邦共和国・サンパウロ出身。日本とブラジルという2つのルーツをもち、25年間日本で暮らす一方、海外の文化にも精通しています。こうしたバックグラウンドを活かし、ヴァズ氏は繊細でディテールにこだわったジャパニーズバーテンディングスタイルと、クリエイティブで遊び心に満ちた西洋スタイルを、独自の技術と感性で融合させました。「バーが生活の一部にある人生は、より豊かなものになる」との考えから、歴史あるクラシックカクテルをモダンにアレンジしたシグネチャーカクテルを提供。お酒の文化や歴史など、その背景にあるストーリーまで、ヴァズ氏のスタイルは世界各国のバーホッパーに愛されています。

ヴァズ氏は既に栃木県や日光についてリサーチを始め、イベント限定カクテルの考案に乗り出しています。日本と西洋が融合したヴァズ氏独自のバーテンディングスタイルと、栃木の豊かな食材や文化の共演を楽しむ、二日間限りのバーエクスペリエンスにどうぞご期待ください。

## 『Bartender Crossover vol.8 / Bar TRENCH ロジェリオ 五十嵐 ヴァズ』

【日時】 2024年4月27日(土)・28日(日) 7:00 p.m.～10:30 p.m. (10:30 p.m. L.O.)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

【メニュー】 日光の食材を取り入れた本イベント限定カクテル  
「Bar TRENCH」のシグネチャーカクテル

【お問い合わせ】 0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email: [rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com](mailto:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com)

【オンライン予約】 <https://bit.ly/3vhCtDv>

### カクテルのご紹介

本イベントでご提供のカクテルの一部をご紹介します。

#### Trench 75 トレンチ 75 / 3,000 円

[ニッカ カフェジン、蜂蜜、レモン、獺祭スパークリング]

「Bar TRENCH」のアイコンックカクテル。柑橘と山椒の香るスパイシーなジンとスパークリング日本酒で、クラシックカクテル「フレンチ 75」を、和の要素でアレンジ。



### ロジェリオ 五十嵐 ヴァズ

ブラジル連邦共和国・サンパウロ出身のブラジル日系三世。株式会社 Small Axe の取締役であり、恵比寿「Bar TRENCH」の共同経営者、チーフバーテンダーを務める。また、同じ恵比寿の「Bar Tram」「Bar TRIAD」のメニューを監修。20代で自身のルーツを調べに来日してから、25年間日本在住。日本におけるバーテンダーとしてのキャリアは、2024年で20年以上になる。振れ幅の広い文化体験を通して、繊細でディテールにこだわったジャパニーズバーテンディングスタイルと、クリエイティブで遊び心に満ちた西洋のスタイルを融合し、「Bar TRENCH」を東京のベストバーの一つへと導く。

### Bar TRENCH(パートレンチ)

2010年恵比寿の寂しい裏通りにひっそりとオープンした、わずか13席の小さなバー。「バーが生活の一部にある人生は、より豊かなものになる」という信念の下、日々ゲストを迎えている。「The Asia's 50 Best Bars」で2016年から7年連続でランクイン(2022年25位、2021年43位、2020年30位、2019年23位、2018年16位、2017年28位、2016年30位)した実績を誇る他、「THE WORLD'S 50 BEST BARS」においても、5年連続51～100位のリストにランクインしている。日本のバーでありながら、コスモポリタンであると言えるこのバーには、ローカルのみならず、世界中から人々が集う。ハイクオリティーなドリンクを親しみやすい雰囲気を提供。音楽・芸術とアルコールを結びつけ、文化的側面を強く打ち出し、酒の歴史やバックストーリーを語りながら、飲酒文化の楽しさを伝えている。

公式インスタグラム: [@bar\\_trench](https://www.instagram.com/bar_trench)

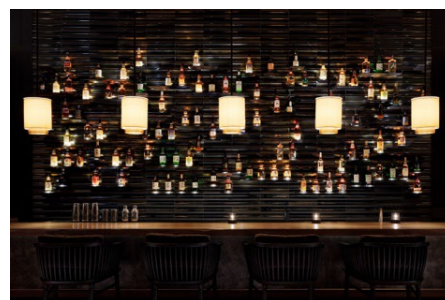


### ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」

「ウイスキーバー」をコンセプトとした店内には、陶磁器タイルで装飾したシェルフに、ウイスキーボトルがアートのように並びます。「イチローズモルト」「響」をはじめとした最高峰はもちろん、北は北海道「厚岸蒸留所」から、富士山の裾野「富士御殿場蒸留所」、南は沖縄最古の「新里酒造」など、全国の逸品をはじめ、世界中から選りすぐられたウイスキーを擁しています。心地よい音楽の流れる洗練の寛ぎ空間で、地元の蒸留酒や日光の豊かな自然と文化からインスパイアされたシグネチャーカクテルや、「マリオット・インターナショナル カクテルコンペティション」にて優勝に輝いたカクテルも提供し、華やかな時間を演出します。

【公式ウェブサイト】

<https://thebar.ritzcarltonnikko.com/>



## ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10 のスイートを含む総数 94 の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな 食材を堪能いただく洋食・日本料理レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、五感を研ぎ澄ます癒しのスパとフィットネススタジオ、そして古くから地域に親しまれてきた湯元温泉の源泉を引く温泉施設をご用意しています。温泉への取り組みは、ザ・リッツ・カールトンブランドとして初の試みとなり、ゲストの皆様には日本らしさにこだわった体験を提供しております。日光はユネスコ世界遺産「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーション。日本三名瀑の一つ「華嚴の滝」は、ホテルから徒歩圏内です。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

公式ホームページ: <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

公式 Instagram: [@RitzCarltonNikko/](https://www.instagram.com/RitzCarltonNikko/)

## 本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局 後藤瑞季、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、090-8518-6663(後藤)

Email: [trc\\_nikko\\_pr@ssu.co.jp](mailto:trc_nikko_pr@ssu.co.jp)