

【報道関係各位】

2025 年 6 月 5 日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

2025 年 6 月 25 日(水)～ 6 月 27 日(金)開催

COCKTAIL NIGHT supported by 季の美 京都ドライジン

京都のドライジンを使用したスペシャルカクテルを楽しめる特別な夜

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：西村 輝夫) が運営するアメリカンダイニングレストラン「CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR (セダー ザ チョップハウス & バー)」では、3 名の季の美バーテンダーアンバサダーをお招きし、3 夜連続のゲストシフトイベントを 2025 年 6 月 25 日(水)、6 月 26 日(木)、6 月 27 日(金)に開催いたします。



海外からのインバウンドゲストも多い「セダー ザ チョップハウス & バー」にて、六本木から世界へ日本の魅力や文化を伝えるべく、日本の四季や京都の伝統文化を体現する「季の美 京都ドライジン」とコラボレーションイベントを企画いたしました。季の美バーテンダーアンバサダーが作る、スペシャルカクテルとともに贅沢な一夜をお過ごしください。バーとしてご利用いただくことはもちろん、ディナーコースをご用意しお食事とともにスペシャルカクテルをお楽しみいただけます。

<ゲストバーテンダー>

大澤裕也 氏



中野 BAR CONNECT 店主

10代から飲食業に携わり、接客業・調理業両方に異なる魅力を感じていた所で、当時勤務していたレストランにて【カクテル】に出会いバーテンダーを志す。オーセンティックバーを中心に経験を経て、ジントニックをもっと楽しんでもらいたいと考えていたところ、2014年頃からジンをメインに扱う機会に恵まれクラフトジンに傾倒していく。【BARの1杯目にはジントニック】を掲げ続け、現在、自店において1stオーダーの約9割がジントニックになる。基本を大切にしながら、カクテルの奥深さや面白さをどのように伝えていくかを日々模索中。

河野成未 氏



1988年生まれ。25歳の時にバーテンダーを志し、地元広島のオーセンティックBARにて修行を始める。4年勤務した後、2018年より上京。日本橋にある「Restaurant & Bar 水戯庵」など都内の複数のレストランバーにてメインバーテンダーを歴任。薬草酒を使ったカクテルを得意とする。現在は、都内の外資系ホテルにてバーテンダーを務める。

斉藤一徳 氏



Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE バーテンダー

1992年生まれ。大学卒業後、「Nui. HOSTEL & BAR LOUNGE」を運営するBackpackers' Japanに入社。バー業務並びに、他企業との企画の運営や実行に従事。外部企業の開発や、個人では他企業のバーのプロデュース、ディレクションも行う。

<ディナーコース>

ボリュームたっぷりのメインのリブをはじめ、アメリカ4大バーベキュー料理と称される「燻製や低温調理」を活かした魅力的な料理をコーススタイルでお召し上がりいただけます。スペシャルカクテルと合わせてお楽しみください。



【AMUSE】 ジャガイモのガレットと生ハムのひとくちオープンサンド

【APPETIZER】 春の芽吹き野菜と鯖のウオームサラダ バジルとチーズのドレッシング

【SOUP】 ニューイングランドクラムチャウダー モッツアレラチーズを浮かべて

【FISH】 カジキのグリルと新玉葱のロースト ドライトマトのアクセント

【MEAT】 RIB メンフィスウエットスタイル コールスロー&マッケンチーズ

【DESSERT】 キーライムパイ

<「季の美 京都ドライジン」について>

季
の
美

KI NO BI[™]
Kyoto Dry Gin

「季の美 京都ドライジン (KI NO BI Kyoto Dry Gin)」は、京都のクラフトマンシップに感銘を受けて2014年に創立された「京都蒸溜所」で、2016年に誕生したジャパニーズジンです。マイルドなお米のスピリッツをベースに、京都産を中心に厳選された11種のボタニカルの特徴を最大限引き出すよう丁寧に蒸溜され、伏見のクリーンな伏流水をブレンド水として使用しています。IWSC2018、IWSC2021にて二度にわたり、京都蒸溜所が「インターナショナル ジン プロデューサー オブ ザ イヤー」を受賞するなど、世界有数の酒類品評会などで最高賞を受賞しており、世界でもその品質が認められています。

<イベント概要>

日時：2025年6月25日(水)～6月27日(金) 19:00～22:00 (L.O.21:30)

在店日：6月25日(水) 河野成未 氏

6月26日(木) 大澤裕也 氏

6月27日(金) 斉藤一徳 氏

価格：ディナーコース (スペシャルカクテル1杯付き) ￥6,000(税サ込)

スペシャルカクテルセット (2杯) ￥3,000 (税サ込)

予約サイト：<https://www.cedar-chophouse.com/20250605/44829>

※ご予約優先

※ご予約なしでもご来店いただけます。スペシャルカクテル各¥1,500にてご提供いたします。

店舗概要



アメリカ東部の定番郷土料理や、4大バーベキュー料理と称される燻製や低温調理を活かした古き良きクラシックなアメリカ料理を提供しております。

オープンキッチンの躍動感を感じる店内で、こだわりの素材を使用したアメリカンダイニングをお楽しみください。

施設名 CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR (セダー ザ チョップハウス & バー)

住所 〒106-0032 東京都港区六本木7丁目14-4 レム六本木ビル 2階

TEL 03-6432-9791

営業時間 朝食：7:00～11:00(L.O.10:30) ランチ：11:30～15:30(L.O.14:30)

ディナー：月～土 17:30～22:00(L.O.21:00) バー：月～土 17:30～22:00(L.O.21:00)

※日曜日のディナー・バーは休業致します

テイクアウト/デリバリー：月～日曜日、上記営業時間で販売致します

アクセス ・東京メトロ日比谷線六本木駅4a出口より徒歩1分

・都営大江戸線六本木駅7番出口より徒歩1分

公式サイト <https://www.cedar-chophouse.com/>

運営会社概要

■社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立：1997年7月1日

■ファウンダー：杉元 崇将

■代表取締役社長：西村 輝夫

■本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従 業 員 数：915名（2024年7月1日現在）

■事 業 内 容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEB サイト：https://www.positive.co.jp/

■公式アカウント：Facebook <https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>

X https://x.com/pdp_kandou

YouTube <https://www.youtube.com/positivedreampersons>

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/