

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](mailto: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

2023年1月17日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】**  
**一夜限りのゲストバーテンディングイベント**  
**『バーテンダー テイクオーバー』を1月22日に開催**  
**～今世界で最も注目されるバーテンダーの一人、後閑信吾氏による**  
**4種類のオリジナルカクテルを提供～**



ザ・リッツ・カールトン東京（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）は2023年1月22日（日）、今世界で最も注目されるバーテンダーの一人、後閑信吾氏を招き、一夜限りのゲストバーテンディングイベント、『バーテンダー テイクオーバー』をザ・バー（45階）にて開催いたします。

後閑氏は、2006年に単身渡米し、ニューヨークの名店Angel's Shareにてヘッドバーテンダーを務める傍ら、2012年には世界最大規模のカクテルコンペティションとして知られる「バカルディレガシー」にアメリカ代表として出場し、世界大会にて優勝した実績を持ちます。

この度のイベントでは、サントリーのジャパニーズクラフトジン「ROKU」と同じくジャパニーズクラフトウォッカ「HAKU」をベースにした各2種類のオリジナルカクテルをご提供いたします。

後閑氏が世界中を周り、各国の食材や文化などからインスピレーションを得て誕生した4種類のオリジナルカクテルを地上200メートルの景色と共に心行くまでお楽しみいただける『バーテンダー テイクオーバー』の詳細は以下の通りです。

- **開催日時：** 2023年1月22日（日）18:00～22:00
- **場所：** ザ・バー（45階）
- **料金：** 各3,000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。

※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

※ザ・バーではお席のご予約は承っていない旨予めご了承ください。

## 【バーテンダー テイクオーバー】カクテル

### ✓ **But first, Champagne Cocktail** ひとまずシャンパンカクテル

2023年1月に京都のカクテルペアリングイベントで提供された後閑信吾の新しいシグネチャーカクテル。

材料：サントリークラフトジン「ROKU」、シャンパーニュ、洋梨、カモミール、根セロリ

### ✓ **Another Sky** アナザースカイ

後閑信吾のアナザースカイ沖縄をテーマに創ったカクテル。

材料：サントリークラフトジン「ROKU」、バナナ、カカオパルプ、月桃、スピルリナ

### ✓ **Ryukyu Black Strawberry** 琉球黒苺

デザートカクテルの概念を変える一杯。

材料：サントリークラフトウォッカ「HAKU」、泡盛、あまおう、ほうじ茶、ココナッツヨーグルト、与那国島の黒糖

### ✓ **The Best Espresso Martini Ever** 究極のエスプレッソマティーニ

バリスタが淹れる極上エスプレッソで作る文字通り究極のエスプレッソマティーニ。

材料：サントリークラフトウォッカ「HAKU」、パナマゲイシャ、西表島の黒糖

「ザ・リッツ・カールトン東京のザ・バーにてこのようなイベントを開催するのは約10年ぶりになります。今回は、今年発表したばかりの新たなシグネチャーカクテルを披露する他、沖縄の素材を取り入れたカクテルも提供します。久しぶりのゲストバーテンディングイベントを楽しみにしています。」（SG Group 代表、後閑信吾氏のコメント）

## 後閑信吾氏について

2014年に自身の初となる店舗「Speak Low」を上海にオープンして以来、新たなコンセプトのバーを次々とオープンさせ、現在では、国内外に10店舗のバーを展開している。また、「Asia's 50 Best Restaurants」のバー版として設立され、アジアのバーシーンを網羅するアワードとして知られる「Asia's 50 Best Bars」およびその世界版「The World's 50 Best Bars」を合わせると、これまでに世界最多となる42回のリスト入りを果たした。

2017年にバー業界のアカデミー賞と言われる「Tales of the Cocktail International Bartender of the Year」を受賞し、Asia's 50 Best Barsにおいては個人に贈られる最高賞「Bartender's Bartender 2019」、並びに、バー業界を象徴する人物に贈られる「Industry Icon Award 2021」をそれぞれ受賞。そのほか、英国誌がバー業界で最も影響力のある100人を選出する「BAR WORLD 100」2022版にてアジアトップとなる第5位となっている。

近年では、2020年に大手3酒造メーカーとともに、Barの為に作られた焼酎ブランド「The SG Shochu」を発表。「サンフランシスコスピリッツコンペティション」において3銘柄いずれもゴールド、ダブルゴールドを受賞し、世界中で焼酎を広める活動にも注力している。現在、東京、上海、ニューヨーク、沖縄の四拠点にて活動中。

### 【ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について】

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。オバール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を演出します。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。

### 【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247のゲストルームのうち35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」、フレンチダイニング「アジュール フォーティーファイブ」、ビストロノミー「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「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。

### ザ・リッツ・カールトン東京 ソーシャルメディア

Instagram: [www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/](https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/)

Facebook: [www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/](https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/)

<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](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当: 水谷玲子