

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2月21日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 2022年度の「アジアのベストバー50」にランクインし注目を集める シンガポールのバー「リパブリック」よりパウロ・ナランジョ氏を迎え 一夜限りの『バーテンダー テイクオーバー』を開催



ザ・リッツ・カールトンミレニアシンガポールのバー、  
「リパブリック」内観

「リパブリック」のバーテンダー、  
パウロ・ナランジョ氏

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、ホテル45階に位置する「ザ・バー」にて、2023年2月24日（金）に『バーテンダー テイクオーバー』を開催します。

回を重ねるたびにご好評を得ている『バーテンダー テイクオーバー』は、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストバーテンダーとして招き、現地でなければ味わう事が出来ないオリジナルカクテルやパフォーマンスを特別にお楽しみいただけるイベントです。

5回目の開催となる今回は、ザ・リッツ・カールトン ミレニアシンガポールのバー、「リパブリック (Republic)」より、パウロ・ナランジョ氏を招聘します。

1960年代をイメージした「リパブリック」は2021年4月に開業。その1年後となる2022年度の「アジアのベストバー50」の第12位に入賞し、シンガポールのカクテルシーンで一躍注目を集めると共に素晴らしいデビューを飾りました。

今回のイベントでは、1960年代のポップカルチャーをイメージし、アート、映画、ファッション、ミュージックをテーマにした全4種類のオリジナルカクテルを、サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU」、サントリーウイスキー「知多」、バーボンウイスキー「メーカーズマーク 46」を使用してご提供いたします。

アジアを始め、世界で注目されるバー「リパブリック」のバーテンダー、パウロ・ナランジョ氏による『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2月24日（金）17:00～22:30**
- **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



#### ✓ **Georgette**

シンガポールの画家であるジョルジェット・チェンが1969年に描いた「トロピカルフルーツ」を基に創造したカクテル。

材料：サントリージャパニーズクラフトジン ROKU、ライチシロップ、リノマトビアンカ、ハニーシロップ、ハイビスカスティー、シトラスストック、シトリックソリューション、ソイミルク、フルーツバスケット



#### ✓ **A Space Odyssey**

1968年のサイエンスフィクション映画からインスピレーションを受けたカクテル。

材料：サントリーウイスキー「知多」（ベリー・インフュージョン）、ハニーシロップ、レモンシュラブ、ソーダ水、シャンパーニュ、グリッター



#### ✓ **Mondrian**

イヴ・サンローランが1965年に発表したオートクチュールドレスへのオマージュカクテル。

材料：サントリージャパニーズクラフトジン ROKU、リノマト、シナモンシロップ、クラリファイドアップルジュース、シトラスストック、卵白、ライスペーパー



### ✓ Kim Sisters

1960年代にアメリカで活躍し、韓国ガールズグループの元祖ともいわれる歌手をイメージしたカクテル。

材料：バーボンウイスキー「メーカーズマーク46」（チョコレート・インフュージョン）、コーヒー、ミスターブラック・コーヒーリキュール、ヘーゼルナッツシロップ、クリーム、ダルゴナクラムズ

### 【リパブリック】バーテンダー、パウロ・ナランジョ氏について



飲食物管理の学位を取得後、2010年にザ・リッツ・カールトン・ミレニア・シンガポールに入社。2012年に飲食部門に異動となり、バーテンダーのキャリアをスタートさせると、瞬く間に頭角を現し、2018年には、カンパリバーテンダーコンペティションで準優勝した実績を持ちます。パウロは特にガーニッシュを使ったユニークなカクテルを作るための様々なテクニックを研究しています。また、シンガポールバーテンディングに情熱を注ぐパウロはフレアテンディングという技法を用い、日々、お客様に楽しんでいただけるようカクテル作りを行っています。

### 【ザ・リッツ・カールトンミレニアシンガポールについて】

シンガポールのマリーナ・ベイの中心に位置するザ・リッツ・カールトンミレニアシンガポールは608室の客室を擁するラグジュアリーホテルで、ザ・リッツ・カールトンの代名詞ともいえる比類のないホスピタリティを提供いたします。また、当ホテルは、ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ、アートサイエンス・ミュージアム、インテグレートッド・リゾート、シンガポールフライヤーなどの魅力的な観光スポットにも至近なほか、2,000を超えるショッピングやダイニングスポットへも屋根付きスカイブリッジでのアクセスが可能です。

広々とした客室とスイートからの象徴的な眺めで知られる当ホテルは32階に専用のクラブラウンジを備え、また、本格的なシンガポールの料理を提供するレストラン「コロニー」やミシュラン1つ星の「サマーパピリオン」では、ワールドクラスのダイニングをお楽しみいただけます。さらに、1960年代をイメージした「リパブリック」は2022年度の「アジアのベストバー50」の12位にランクインした実績を誇ります。受賞歴のあるザ・リッツ・カールトン スパでは、「ラ・メール」のフェイシャルトリートメントや「ESPA」のボディトリートメントをお楽しみいただけます。

### 【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。オーバー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245のゲストルームのうち40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/](http://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/)

Facebook: [www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/](http://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