

New



THE RITZ-CARLTON
TOKYO

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

〒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4月24日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
ザ・バーのドリンクメニューのコンセプトを一新し、
6種類の個性豊かな新作カクテルとシグネチャーメニューを提供
～ワンランク上の新たな店づくりを目指し、古くから受け継がれてきた
日本独自のバーカルチャーの神髄とも言える世界観を提供～



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）の45階に位置するザ・バーではこのたび、ワンランク上の新たな店づくりを目指し、古くから受け継がれてきた日本独自のバーカルチャーの神髄とも言える世界観をお客様にご提供できるよう、ドリンクメニューのコンセプトを一新いたします。

また、それに伴い、2023年6月初旬より、他では決して味わうことのできない6種類のラグジュアリーな新作メニューのご提供を開始いたします。

今や美食の街として世界中のフーディーズたちから注目を集める東京は、日本各地より年間を通じて最高かつ旬な素材が集まる場所でもあります。

当館のヘッドバーテンダー、和田健太郎率いるザ・バーでは、その特別な場所としての魅力を凝縮した6種類のカクテルを、格式が感じられるザ・バーならではのラグジュアリーな空間でお召し上がりいただけます。

さらに、日本のバーテンダーが代々受け継いできた工の技とザ・リッツ・カールトンのおもてなしの心を融合させることで、唯一無二の「優雅」の精神を具現化いたします。

その世界観を通じて日本のバーらしさを体感いただけるよう、カクテルに使用するグラス選びにまで徹底的に拘った個性豊かな6種類の新作メニューの詳細は以下の通りです。

- **提供場所： ザ・バー (45階)**
- **料金： 各3,600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。

新作メニューのご案内

✓ 北へ南へ モヒート (Kita e Minami e Mojito)



北海道の和ハッカや淡路島のライムといったキーとなる素材を南北に連なる日本列島から選りすぐり、不動の人気を誇る「モヒート」というカクテルの中に詰め込みました。合わせる氷にも日本ならではの職人技術を取り入れ、炭酸で作られた氷を使用することで、モヒートの常識を一新する清涼感をお愉しみいただける一杯です。

材料：ダーク ラム、ホワイト ラム、淡路島ライム、国産イエルバブエナ、和三盆、キャピアライム、炭酸氷

✓ ビーズ&ティー (Bee's & Tea)



日本ミツバチは西洋のミツバチの習性とは異なり、単一の種類の花から蜜を取るのではなく、地域の多種の花から蜜を取るのだそうです。丁寧に採取した日本蜜蜂の蜜だけを使用した福岡県久留米市の「貴和蜜」とジンに付け込んだ瀬戸内産レモンと合わせた「ビーズ&ティー」は「ビーズニーズ」を進化させたザ・バー自慢のカクテルです。アクセントには、室町時代から続く京都・宇治最古の茶園で作られる高級抹茶を使用しています。

材料：季の TEA、日本蜂蜜”貴和蜜”、瀬戸内レモン、堀井七茗園抹茶「奥の山」

✓ 本日の... (Honjitsu-no)



当ホテルのキッチンで作られた渾身のコンソメスープとウォッカを合わせたシンプルなカクテルです。カクテルに添えられた出汁トマトと、ネグローニをジュレにしカナッペ風にアレンジした食べるカクテルと共にお召し上がりいただく温かいカクテルです。

材料：ジャパニーズクラフトウオツカ HAKU (白)、チキンコンソメ、野菜、タラゴン

✓ **西からのオールドファッションド (Nishi kara no Old Fashioned)**



石垣島で生産されている上品で穏やかな味と香りのバニラや福岡県産の柑橘「はるか」、そして徳島県産の柚子など、日本の西側で栽培されたさわやかな柑橘の香りをお楽しみいただける1杯。ウイスキーベースの「オールドファッションド」にひと手間加えた、華やかでまろやかな口当たりが特徴のカクテルです。

材料：ミクターズ ライ ウイスキー、石垣島バニラ、福岡県産はるか、徳島県産 柚子

✓ **ハッカ ショコラ ロワイヤル (Hakka Chocolat Royal)**



日本酒をデザートとして味わってほしいという想いを形にしたカクテルです。和ハッカとダークチョコレートで作ったソルベに、スパークリング日本酒を併せてご提供する清涼感あふれるフロズンカクテルは「グラスホッパー」の進化版です。淡いピンク色のカクテルをお楽しみください。

材料：季の美、和薄荷、ダークチョコレートクリーム、スパークリング日本酒

✓ **義満 (Yoshimitsu)**



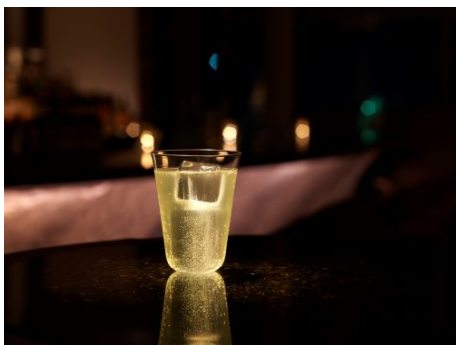
将軍 足利義満が京都・宇治の地に開かせた7つの茶園の中の1つ「奥ノ山」は宇治で最古の茶園と記録されています。室町時代から続く「奥ノ山」茶園の宇治抹茶「奥の山」をリースリング品種で作られたブランデーと共にお召し上がりいただく1杯です。ゆっくりと寛ぎながら、それぞれの素材の美味しさをご堪能いただきたいカクテルです。

材料：FIVE XP、堀井七茗園 抹茶「奥の山」

One and Only High Ball

長い歴史と共に今なお進化し続ける「ハイボール」。ザ・リッツ・カールトン東京では古くから人々に親しまれているハイボールをザ・リッツ・カールトン東京らしく、より上質感を際立たせるための研究を重ね、絶妙なバランスでスパイスを配合したジンジャーエール、コーラ、ソーダを製品化いたしました。それらを使用したワンランク上のこだわりのハイボールをお召し上がりいただけます。

✓ **ザ・ロイヤル・ジンバック (The Royal Gin Buck) 3,600 円**



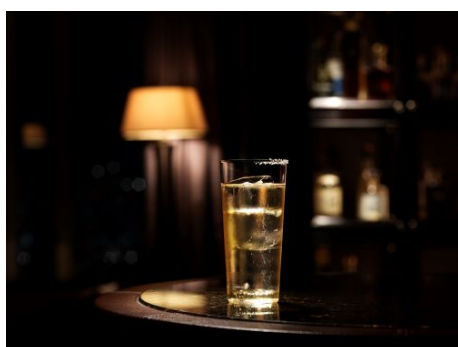
材料：No.3 ドライジン、ザ・リッツ・カールトンジンジャーエール、ヒノキビターズ

✓ **リブレトリニダッド (Libre Trinidad) 8,000円**



材料：ザ・リッツ・カールトン東京 プライベート ラベル限定
ヴィンテージ ラム 「カロニ 22 年 - カスク #82」、
ザ・リッツ・カールトン コーラ

✓ **ザ・ハイボール (The High Ball) 8,000円**



材料：秩父 オン・ザ・ウェイ、ザ・リッツ・カールトン
ソーダ、東京塩

Classic of The Bar

当ホテルの開業以来、16 年以上に亘り、ザ・バーのお客様に愛され続けてきたと共に、ザ・バーのバーテンダーたちが自信をもってお勧めするクラシックカクテルのオリジナルコレクションです。ここでしかお召し上がりいただくことのできないクラシックカクテルのアレンジをお楽しみいただけます。

✓ **よろこびの花 (Flower of Delight) 3,600円**



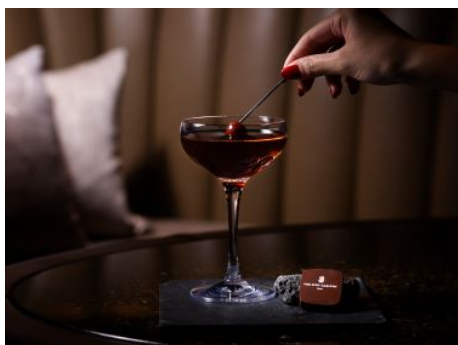
材料：ジャパニーズクラフトジン ROKU (六)、カモミール、
自家製フラワーコーディアル、レモンジュース、卵白

✓ **ザ・リッツ・カールトン マティーニ (The Ritz-Carlton Martini) 3,600円**



材料：BBR No.3 ドライジン、ポビーズ ジン、マンチーノ
ベルモット 桜、最上白味醂、紫蘇ビターズ、柚子ビターズ

✓ ザ・シグネチャー マンハッタン (The Signature Manhattan) 3,600円



材料：ミクターズ バーボン、マンチーノ ベルモット ロッソ、ザ・リッツ・カールトン東京ティービターズ

ザ・バーはさらなる日本らしさを追求し続けると共に、日本各地の蒸留所から取り寄せる希少なウイスキーやプライベートボトルを取り揃え、東京のカクテルシーンを牽引し続けてまいります。

【ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について】

有数の眺望を誇るザ・リッツ・カールトン東京の「ザ・バー」は古くから受け継がれてきた日本独自のバーカルチャーの神髄とも言える世界観をお客様にご提供することのできる東京でも数少ないバーのひとつです。日本のバーテンダーが代々受け継いできた“工の技”と、格式あるホテルの高層階に位置する“ザ・バーならではのラグジュアリーな空間”、そして“ザ・リッツ・カールトンのおもてなしの心”を融合させることで、唯一無二の『優雅』の精神をお客様にご提供します。また、カクテルに使用する食材にも拘り、日本各地の季節の最高級食材と組み合わせることで、他では味わうことのできないユニークでラグジュアリーなカクテルメニューをご用意しております。水上ステージ上で奏でられるピアノ演奏などのエンターテインメントもお愉しみいただける「ザ・バー」では日本各地の蒸留所から取り寄せた希少なウイスキーやプライベートボトルのバリエーションも豊富に取り揃えております。

【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/

Facebook: 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 担当：水谷玲子