

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5月11日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 「World's 50 Best Bars」の常連バー、ロンドンの 「A Bar with Shapes for a Name」よりレミー・サヴァージュ氏を迎え、 『バーテンダー テイクオーバー』第9弾を開催



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5月14日（日）に『バーテンダー テイクオーバー』を開催します。

昨年11月より定期的に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『バーテンダー テイクオーバー』は、今回で第9回目の開催となります。

今回は、「World's 50 Best Bars」の常連でもあり、「World's 50 Best Bars 2021」にて、ROKU Industry Icon Award 2021 を受賞するなど、今、英国・ロンドンで最も注目を浴びているバーのひとつ、「A Bar with Shapes for a Name (ア・バー・ウィズ・シェイプス・フォー・ア・ネーム)」のオーナーバーテンダー、レミー・サヴァージュ氏を招き、国産プレミアムジンとウォッカの代表格とも言える、サントリーROKU（六）と HAKU（白）を使用した全 4 種類のスペシャルカクテルをご提供いたします。

エレガントで創意に満ちた革新的なカクテルに定評のあるレミー・サヴァージュ氏による『バーテンダー テイクオーバー』の詳細は、以下の通りです。

#### ■バーテンダーテイクオーバー

日時： 2023年5月14日（日曜日） 19:00～23:00

価格： 各3,200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。

#### ✓ Pastel

材料：サントリージャパニーズクラフトウオツカ HAKU、カプレオルス蒸留所ラズベリー オー・ド・ヴィー、ルバーブ、再生ライム

#### ✓ Kazimir

材料：サントリージャパニーズクラフトウオツカ HAKU、アプリコット オー・ド・ヴィー、アブサン ブランシュ

#### ✓ Coconut Negroni

材料：サントリージャパニーズクラフトジン ROKU、ヴェルモット、ビターリキュール、ココナッツオイル

#### ✓ Petit Pois

材料：サントリージャパニーズクラフトジン ROKU、パリジャン プチ ポア コーディアル、トニックウォーター

「東京 インターナショナル バーショー 2023が開催されるカクテルにとって1年で最もエキサイティングな時期に、ザ・リッツ・カールトン東京のザ・バーを舞台に、サントリーのプレミアムジンとウォッカを使ったカクテルを東京の皆様披露でき大変光栄です。このまたとないコラボレーションの機会を私自身とても楽しみにしています。」（A Bar with Shapes for a Nameのオーナーバーテンダー、レミー・サヴァージュ氏のコメント）

## 「A Bar with Shapes for a Name (ア・バー・ウィズ・シェイプス・フォー・ア・ネーム)」 のオーナーバーテンダー、レミー・サヴァージュ氏について



バーテンダーとしてのキャリアは、15年以上前、哲学の学位取得のための資金を得る目的でフランスのパブで働いたことから始まりました。そこで、スピリッツ、フレーバー、そして何よりも人々にサービスを提供することに情熱を注ぐようになりました。それ以来、ストリートバーから5つ星ホテルのバーまで、あらゆる環境で働き、哲学的で芸術的な概念を活かしたカクテル創作を大切にしています。

### **【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・プティック」、「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。Facebook (<https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>) のアカウント名@RitzCarltonTokyoにて情報を発信しています。

<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