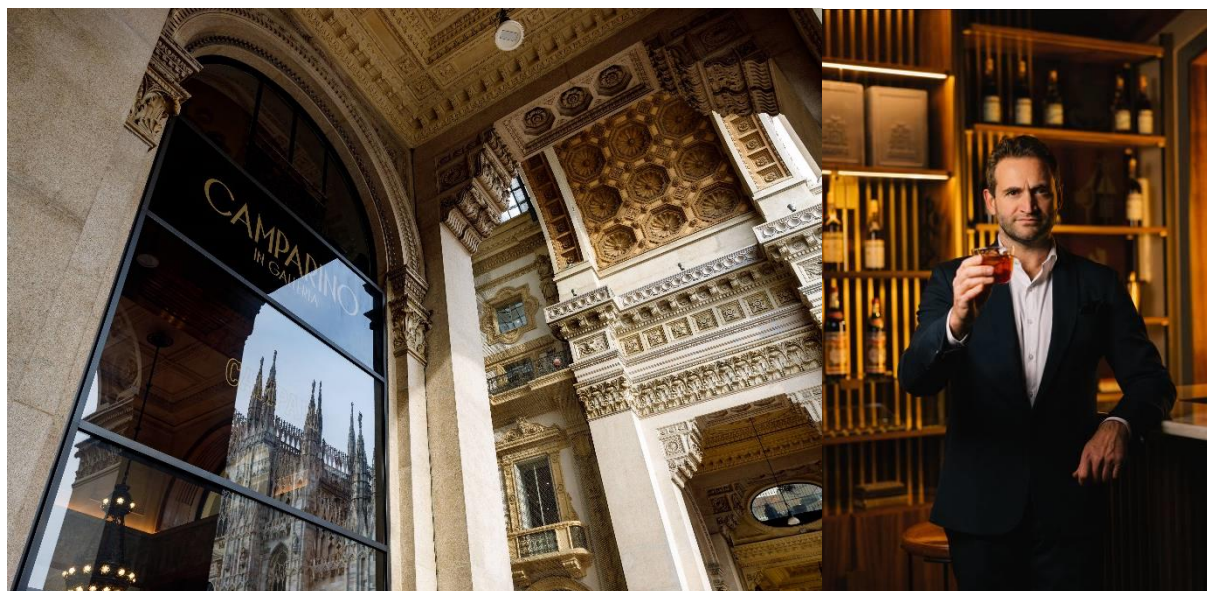


お問い合わせ：  
マーケティング コミュニケーションズ  
石村 麻衣子  
[maiko.ishimura@ritzcarlton.com](mailto:maiko.ishimura@ritzcarlton.com)

〒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7月7日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 ミラノのアペリティーボのシンボル「CAMPARINO」の ヘッドバーテンダー、トンマーゾ・チェッカ氏を迎え、 2023年7月24日（月）に『バーテンダー テイクオーバー』を開催



ザ・リッツ・カールトン東京 45階に位置する「ザ・バー」（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）では、2023年7月24日（月）に、イタリア・ミラノ発祥で話題のバー「CAMPARINO（カンパリーノ）」のヘッドバーテンダー、トンマーゾ・チェッカ（Tommaso Cecca）氏を招き、第11回目となる『バーテンダー テイクオーバー』を開催いたします。

2022年11月より定期的で開催している『バーテンダー テイクオーバー』は、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お楽しみいただける1夜限りのスペシャルイベントです。

今回は、“アペリティーボ＝夕食の前に軽食をつまみながらお酒を楽しむイタリア文化”の代名詞とも呼ばれ、唯一無二のアペリティーボ体験ができる「CAMPARINO」からゲストバーテンダーを迎え、イタリアを代表するハーブリキュール「カンパリ」を使用した全3種類のカクテルをご提供いたします。

2021年には「the World's 50 Best Bars」の27位にランクインした実績を誇り、「カンパリ」の生みの親であるガスパーレ・カンパリ氏を父に持つ、ダヴィデ・カンパリ氏がミラノに開いた伝説のバール「**CAMPARINO**」のヘッドバーテンダー、トンマーゾ・チェッカ氏が繰り広げる100年以上の伝統と革新が融合する本場バールの世界をお愉しみください。

イタリアにとどまらず世界各地のバーイベントや国際映画祭でも活躍する、トンマーゾ・チェッカ氏による『**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7月24日（月）18:00～22:00

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。

#### 提供カクテル

✓ **Porcini Negroni**（ポルチーニ ネグローニ）

ポルチーニ茸とアマレットの香りが勢いよく混ざり合う、力強いネグローニのツイストカクテル。

材料：Campari、Montelobos Mezcal Espadin、1757 Vermouth Di Torino Rosso、Averna Adriatico roasted almond、ソルトシロップ、オレンジビター、ポルチーニ茸

✓ **Bitter Paloma**（ビター パロマ）

カンパリ、エスポロンテキーラ、グレープフルーツの完璧なマリージュと、フレッシュでフルーティー、そしてビターな香りが特徴的なカクテル。

材料：Campari、Espolòn Tequila、1757 Vermouth di Torino Extra Dry、ライムジュース、アガベシロップ、グレープフルーツジュース、トニック

✓ **Black Tie**（ブラック タイ）

爽やかなスパイス感とカンパリのスイートビターな風味が口当たりの良いカクテル。

材料：Campari、Black cardamom soda



Porcini Negroni（ポルチーニ ネグローニ）



Bitter Paloma（ビター パロマ）

## 「CAMPARINO」ヘッドバーテンダー、トンマーズ・チェッカ氏について

トンマーズ・チェッカ氏のバーテンダーへの情熱は、幼い頃にイタリアの故郷である田舎町の小さな家族経営の店「ダ・ミケーレ」での経験から始まります。18歳になると、ロンドンに渡り、バックバーのスタッフからシニアバーテンダーへとキャリアアップを短期間で果たしました。2005年には、世界的なファッションデザイナー、ロベルト・カヴァリ氏が、ファッションと食の世界を融合させたユニークなレストランのオープンさせるにあたり、トンマーズ氏をミラノに呼び寄せました。トンマーズ氏はそこで10年以上のキャリアを積み、リーダーシップをはじめとする多くの貴重なスキルを学ぶこととなります。

2018年からは、CAMPARINOのストアマネージャー兼ヘッドバーテンダーとして、「アペリティーボを世界的に広めること」「未来のために新たなコンセプトのバースタイルを打ち出していくこと」を目指し新たな挑戦を始めました。以来、彼の情熱や努力が実を結び、CAMPARINOは世界的なカフェ&バルとして成功を収めています。

現在は、世界各地の影響のあるバーでのゲストバーテンディングイベントの開催や、カンパリがパートナーブランドとしているカンヌ国際映画祭、ヴェネチア国際映画祭のカンパリラウンジのカクテルを監修するなど、精力的な活動を行っています。

## 【「CAMPARINO (カンパリーノ)」について】

1915年、カンパリの生みの親であるガスパーレ・カンパリ氏を父に持つ、ダヴィデ・カンパリ氏が、ミラノの美しいショッピングアーケード「ガレリア・ヴィットリオ・エマヌエーレ2世」にオープンした伝説のバル「カンパリーノ・イン・ガレリア」。ミラノの人々の間で瞬く間に人気を博したこのバルは、ミラノのアペリティーボの代名詞となり、2015年には100周年を迎えました。2019年秋にリニューアルオープンし、2021年には「the World's 50 Best Bars」の27位にランクイン、2022年には73位にランクインしています。ネグロニ、スバリアート、アメリカノなどの代表的なカクテルのパーフェクトサーブを楽しむことができるだけでなく、革新的でユニークなフレーバーに出会える場所であり、世界で最も影響力のある店のひとつとして確固たる地位を築いています。

## 【カンパリについて】

鮮やかな赤色とビタースイートな味わいがユニークな、プレミアム・イタリアンリキュールとして知られるカンパリが誕生したのは1860年。創業者のガスパーレ・カンパリ氏は、創業間もない1867年にミラノのドゥオモ広場の一角に「カフェ・カンパリ」を出店。発売当初から、そのほのかに甘く、心地よい苦みをたたえたりキュールはミラノっ子たちの間で大流行し、やがてカンパリはミラノをはじめイタリア各地でその名を馳せるようになりました。

カンパリは、その鮮やかな赤色、オレンジやハーブの洗練された複雑なアロマ、そして独特のほろ苦い味わいが唯一無二の存在として、多くの人々を魅了してきました。創業から160年以上経った現在でも、その秘蔵のレシピは変わることなく受け継がれており、濃厚なアロマとビターテイストは、パーフェクトなベースとして、今では世界中で数々のカクテルに使用されています。

## 「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「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楽しみいただける「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・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。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