



THE RITZ-CARLTON

NIKKO

News

広報担当: 吉田順一
ザ・リッツ・カールトン日光

Tel: 090-9148-0759
Junichi.Yoshida@ritzcarlton.com

2023年9月8日

【ザ・リッツ・カールトン日光】

Bartender Crossover vol.4

美しく色づく奥日光で、ミクソロジーカクテルが秋の訪れを告げる
「Mixology Group」を率いる南雲主于三氏を迎え、
9月30日(土)一夜限定イベント開催



「ザ・リッツ・カールトン日光」(所在地:栃木県日光市中宮祠 2482、総支配人:アレクサンダー・ウエストウッド・マックブライド)は、奥日光で過ごすバートタイムをより記憶に残る極上の体験にさせていただけるよう、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎え、普段味わうことができないオリジナルカクテルやパフォーマンスを特別にお愉しみいただくコラボレーションイベント「Bartender Crossover(バーテンダー クロスオーバー)」を展開しています。第四弾は、「あらゆる液体をカクテル化する」というミッションのもと、業態を超え、既存にない新しいカクテルを生み続ける日本のミクソロジストの第一人者であり、「Asia's 50 Best Bars 2022」にランクインした実績をもつ虎ノ門「memento mori」、銀座「MIXOLOGY SALON」、赤坂「MIXOLOGY AKASAKA」、日比谷「MIXOLOGY HERITAGE」などを展開する「Mixology Group」を率いる南雲主于三(なぐも しゅうぞう)氏を迎え、2023年9月30日(土)、「ザ・バー」にて一夜限定のイベントを開催します。

イベント当日は、南雲氏がバーカウンターに立ち、日光の食材を取り入れ、ザ・リッツ・カールトン日光を訪れるお客様のためだけに考案した、イベント限定のミクソロジーカクテル「Japonism(ジャポニズム)」をご提供いたします。また、「Mixology Group」各店で展開するカクテルも登場。カカオのギリシャ語「THEOBROMA」(「神の食べ物」の意味)の通り、カクテルへの無限の可能性を感じさせる上質なカカオを使った一杯など、ノンアルコールを含め、3種をご用意します。南雲氏ならではの既成概念を飛び越えたミクソロジーカクテルの世界をぜひご堪能ください。

※本リリース掲載のカクテル写真はイメージです。実際の提供内容と異なります。

『Bartender Crossover vol.4 / Mixology Group 南雲主于三』

【日時】 2023年9月30日(土)5:30 p.m.~10:30 p.m. (10:30 p.m. L.O.)

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1階「ザ・バー」

【メニュー】 日光の食材を取り入れた本イベント限定ミクソロジーカクテル1種
南雲氏の展開する店舗のカクテル3種(ノンアルコール1種を含む)

【お問い合わせ】 0288-25-5776(ザ・リッツ・カールトン日光 レストラン予約直通)

Email:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com

※予約可能

カクテルのご紹介

日光の食材を取り入れた、本イベント限定のミクソロジーカクテル「Japonism(ジャポニズム)」は、イベント当日に発表予定です。

Bristol Negroni / ブリストルネグロニ by MIXOLOGY AKASAKA

3,200円

[アールグレイジン、カンパリ、カルパノアンティカフォーミュラ、プリントイメス、ピスタチオ、チョコレート]

香り高いアールグレイに香ばしいピスタチオを組み合わせさせたネグロニのアレンジ。食前にもデザートにもどんなシーンにも幅広く合う一杯。



※イメージ

Awabancha Teatail / 阿波番茶のティーテール by MIXOLOGY SALON

3,200円

[阿波番茶、マリエンホフアプリコットリキュール、ソーテルヌ、セレッツオーネミレジムグラッパ]

徳島県で作られる乳酸発酵による阿波番茶をベースに、少量ずつ貴腐ワインと稀少な超熟グラッパを加えて作り上げる低アルコールのカクテル。まるで水彩画のように、鮮やかにさまざまな香りがグラスから漂います。



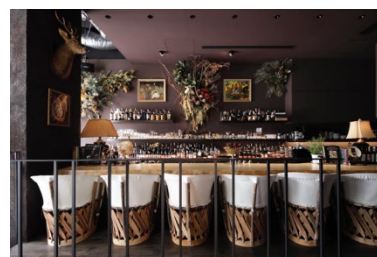
MIXOLOGY SALON

Arequipa / アレキパ by memento mori *ノンアルコール

2,200円

[ピーツジュース、ラプサンスーチョン、アマゾンカカオウォーター、カカオフェルメントシロップ、レモンジュース、ナツメグ]

古来より伝わるカカオの飲み方と同じ方法で、ペルー産のアマゾンカカオを水で伸ばし、大地のような力強い香りや薫香が混ざり合った複層的な味わいに仕上げたモクテルは、生産者の想いとカカオそのものの生命を紡ぐように仕上げられた一杯。



memento mori

【プロフィール】

南雲 主于三 (なぐも しゅうぞう)

1998年よりバー業界での活動を始める。都内のさまざまな店舗で勤務後、2006年7月に単身渡英。ヨーロッパをくまなく周り、2007年8月に帰国。2009年1月にスピリッツ&シェアリング株式会社を設立。「あらゆる液体をカクテル化する」というミッションのもと、あらゆる業態を超え、最先端の技術と機材を巧みに操り、既存にない新しいカクテルを生み続けている日本のミクソロジストの第一人者。現在は都内・シンガポールに複数

のバー及び物販店舗を運営するほか、酒販事業、コンサルティング、大手外資ホテルのメニュー開発、外資酒類大手との商品開発、カクテルケータリング事業などを中心に事業を拡大。現在までに、お茶、カカオ、日本酒、焼酎、ポタニカル、さまざまな料理などのカクテル化を進めており、今後は海外展開、アカデミーの設立、アルコールとしてのウェルネスの実現、テクノロジーとカクテルの枠を広げていく計画を進めている。

【スピリッツ&シェアリング株式会社 公式サイト】

<http://spirits-sharing.com/>

ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」

「ウイスキーバー」をコンセプトとした店内には、陶磁器タイルで装飾したシェルフに、ウイスキーボトルがアートのように並びます。「イチローズモルト」「響」をはじめとした最高峰はもちろん、北は北海道「厚岸蒸留所」から、富士山の裾野「富士御殿場蒸留所」、南は沖縄最古の「新里酒造」など、全国の逸品をはじめ、世界中から選りすぐられたウイスキーを擁しています。心地よい音楽の流れる洗練の寛ぎ空間で、地元の蒸留酒や日光の豊かな自然と文化からインスパイアされたシグネチャーカクテルや、「マリオット・インターナショナル カクテルコンペティション」にて優勝に輝いたカクテルも提供し、華やかな時間を演出します。



【公式サイト】

<https://thebar.ritzcarltonnikko.com/>

ザ・リッツ・カールトン日光について

風光明媚な中禅寺湖畔に佇み、山岳信仰の御山として崇められてきた男体山を目前に眺める日光国立公園内に開業した栃木県初のラグジュアリーホテルです。奥日光の手つかずの自然と調和し、10 のスイートを含む総数 94 の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望できます。栃木県産の個性豊かな食材を堪能いただく洋食・日本料理レストランに、全国各地のウイスキーを取り揃えたバー、五感を研ぎ澄ます癒しのスパとフィットネススタジオ、そして古くから地域に親しまれてきた湯元温泉の源泉を引く温泉施設をご用意しています。温泉への取り組みは、ザ・リッツ・カールトンブランドとして初の試みとなり、ゲストの皆様には日本らしさにこだわった体験を提供しております。日光はユネスコ世界遺産「日光の社寺」を擁し、豊かな自然、伝統文化、悠久の歴史を刻む街として知られる人気のデスティネーション。日本三名瀑の一つ「華厳の滝」は、ホテルから徒歩圏内です。知られざる魅力を発見し、自然や文化、スピリチュアリティを体験するアクティビティも、豊富に提供しております。

公式ホームページ: <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

公式 Instagram: [@RitzCarltonNikko/](https://www.instagram.com/RitzCarltonNikko/)

本件に関するお問合せ先

ザ・リッツ・カールトン日光 PR 事務局 後藤瑞季、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、090-8518-6663(後藤) Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp