

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10月23日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
台湾のトップバーテンダー、アキ・ウォン（Aki Wang）氏を迎え、
『バーテンダー テイクオーバー』を2夜連続で開催
～「チャイニーズカクテルのゴッドファーザー」との異名を持つ
ウォン氏のシグネチャーカクテルをコース仕立てて提供～



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10月26日（木）と27日（金）の2日間、7年連続で「アジアのベストバー50（Asia's 50 Best Bars）」のトップ5にランクインし、台湾を中心にバーテンダー兼コンサルタントとして活躍する**アキ・ウォン（Aki Wang）氏**を招き、今回で14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。

ザ・リッツ・カールトン東京では、昨年より、国内外から著名なバーテンダーを招致し、現地であ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

『バーテンダー テイクオーバー』を1夜限定で開催しておりますが、今回は特別に2夜連続で開催いたします。

「チャイニーズカクテルのゴッドファーザー」との異名を持つアキ・ウォン氏は、2021年度のアジアのベストバー50において「台湾のベストバー (The Best Bar in Taiwan 2021)」に選出されたほか、ドリンクス・インターナショナル (Drinks International) による「業界で最も影響力のあるエキスパート (The Industry's Most Influential Expert)」賞に5年連続で輝いた実力者です。

今回は、業界で世界的影響力のある100人の1人にも選出された実績を誇るアキ・ウォン氏が「LIFE CIRCLE」をテーマとしたシグネチャーカクテル4種をコース仕立てで提供いたします。

「LIFE CIRCLE」をテーマに、植物が育ち、地に帰り、また新しい芽を生み出すという工程をイメージした4種類のシグネチャーカクテルをコースメニューとしてお楽しみいただける『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10月26日(木)、27日(金) 18:00~22:00

コースメニュー価格：12,000円(税金、サービス料込)

※カクテルごとにご注文の場合、各3,200円(税サ込)にてご提供いたします。

※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

✓ GRASS SPROUT (グラス スプラウト)

生命の誕生には水と空気と日光の3要素が必要です。そこで私たちは、空気を象徴する乳酸菌の発泡性タブレットを使用し、太陽を象徴する魔法の指で、水を象徴するカクテルを作りました。

材料：Silent Pool Gin, Disaronno, Geranium, Rose, Guava, Milk Fat Extraction, Flavored Water

✓ FLOWER BLOSSOM (フラワー ブLOSSOM)

白い花の淡い色、香り、味わいから、黄色、赤へと、3つの異なるレイヤーを使って、花の開花を表現した1杯です。液体窒素を使用し、エディブルフラワーを凍らせ、それを粉砕して枯れた花を表現しました。

材料：Drouet V.S.O.P. Cognac, Orange Blossom, Jasmine, Gardenia Extraction, Flavored Water

✓ BEAR FRUIT (ベア フルーツ)

ココベリーチョコレートは、熟成した果実の甘みを象徴する柑橘類をモデルに、レモンバームの葉で柑橘類の香りを表現したカクテルです。ワイルドハニーとリンゴジュースは、完熟した果実の風味を象徴しています。それを発酵させ、カクテルに浸すことで、柑橘類は結実を表現した1杯に仕上げました。

材料: Diplomatico Mantuano Rum, Bergamot, Alipong Black Tea, Listea Cubeba, Wild Foraged Honey Extraction, Flavored Water

✓ **FALLEN EARTH (フォールン アース)**

マジックペーパーを燃やすことで死を表現しました。クリスピーチョコチップは泥を、ドライマッシュルームは枯れ木と大地を、サボイオリーブの自家製ピクルスは山を、そしてアンチョビは海を象徴し、ブルークリームチーズは生命を再び誕生させる種を表しています。

材料: LOST DISTILLERY, Towiemore Whisky, Disaronno, Aged & Heavy Amontillado Sherry Wine, Truffle & Rosewood Extraction, Flavored Water

「INDULGE Life Hospitality Group」の代表、アキ・ウォン氏について

ウォン氏は16歳の時にウェイターなど、いくつかのアルバイトを掛け持ちしながら社会人として最初の第一歩を踏み出しました。その後、兵役の義務を終えたウォン氏は日本で仕事をするチャンスをつかみ、そこでバーテンダーになるため基礎を身に着けました。その後、3年間に亘り、ワルシャワ、ロンドン、ニューヨークで更なる経験を積むと自国へ戻り、海外生活で得た新たな哲学の下、台湾由来のナチュラルな素材を自身のカクテルに取り入れるという新たなコンセプトを確立しました。以後、ウォン氏はバーテンダーという職業を通じ、台湾の美しさがストーリーとなって飲み手に伝わるオリジナリティー溢れる創作カクテルを世界に広める活動を続けています。

【INDULGE Life Hospitality Groupについて】

業界で最も影響力のあるパイオニアのひとつである同グループは、レストラン&バーを中心に、食品&飲料管理コンサルタント、アルコール飲料製造、ワイン&スピリッツ輸入、茶園、デザイン会社、商業写真、広告、PR代理店を有し、幅広い分野を手掛ける台湾の企業です。その中核を成す Indulge Experimental Bistro のオーナーを務めるアキ・ウォン氏は、2023年までアジアのベストバー50にて7年連続トップ5入りを果たしたほか、2017年から2020年までは4年連続で世界のベストバー50入りしています。

「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。