



# News

THE RITZ-CARLTON

NIKKO

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

2024年7月23日

## 【ザ・リッツ・カールトン日光】

### 海外よりトップバーテンダーを招聘する初の試み

#### 「Bartender Crossover Vol.12・13」

104カ国を渡り歩き 世界のカクテル・コミュニティに変革を与え続けるニコ・デ・ソト氏に  
シンガポールのバー「Jigger & Pony」を アジアNo.1に導いた江口明弘氏を招聘  
本イベントを堪能する宿泊パッケージ「ザ・バータイム パッケージ」も登場



「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、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎えるイベント「Bartender Crossover (バーテンダー クロスオーバー)」を昨年より展開、今年も引き続き、世界で高い評価を受ける有数のバーから、世界のバーカルチャーを牽引する新世代バーテンダーを招聘しています。2024年は総勢10名ものゲストバーテンダー招聘を予定、その第12回目・13回目は、「ザ・リッツ・カールトン日光」において、初めて海外よりバーテンダーを招聘します。

2024年8月9日(金)には、幾多の世界的コンペティションで活躍し、世界104カ国を訪問、うち50カ国で働いた経歴から、「世界中を最も旅するバーテンダー」の一人として、カクテル・コミュニティに強烈な印象を与え続けているニコ・デ・ソト氏を迎え、「Bartender Crossover Vol.12」を開催。

続く9月9日(月)は、今やシンガポールの超人気バーである「Jigger & Pony」を、「Asia Best 50 Bars」2020年1位、2023年2位へと導いた江口明弘(えぐち あきひろ)氏を招き、「Bartender Crossover Vol.13」を開催。世界を舞台に活躍し、バーカルチャーに変革を起こし続けるバーテンダーが創り上げる、栃木食材で彩られた特別なカクテルが両日ともに登場、この日この場所でしか叶わないバーエクスペリエンスが実現します。

また、「Bartender Crossover」にもご利用いただけるパークレジットをはじめ、さまざまな特典がセットになった宿泊パッケージ「ザ・バータイム パッケージ」を販売。本イベントを楽しむ時間はもちろん、奥日光の静寂の中、ゆったりと過ごすひとときをご堪能いただけます。

## 『Bartender Crossover vol.12 / ニコ・デ・ソト』

【日時】 2024年8月9日(金) 7:00 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】 ニコ・デ・ソト氏による栃木の食材を取り入れた本イベント限定カクテルやノンアルコールカクテルを含む4種。

※カクテルの詳細は当日発表

【お問合せ】 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](mailto:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com)

【オンライン予約】 <https://bit.ly/4feyvxt>



### 【プロフィール】

#### ニコ・デ・ソト(Nico de Soto)

フランス・パリ出身。訪問した104カ国のうち50カ国で働いた経歴を持ち、世界中を最も旅するバーテンダーの一人として、カクテル・コミュニティに強烈な印象を残している。

2005年パリでバーテンダーのキャリアをスタート。2007年オーストラリア・メルボルンに移り、再びパリに拠点を移し、「China Club」「Mama Shelter」バーマネージャーを経て、パリで最も著名なカクテルバー「Experimental Cocktail Club」「Curio Parlor」に加わる。2010年米国・ニューヨークの「Dram」と「PKNY(旧Painkiller)」のオープニング・チームに加わり、その後「Experimental Group」ヘッド・ミクソロジストとなり、英国・ロンドンとニューヨークに「Experimental Cocktail Club」を相次いでオープンさせる。それぞれ「Cocktail Spirits Awards」2012年の「ヨーロッパ・ベスト・バー」3位、「Tales of Cocktails」「世界ベスト・ニュー・バー2013」のトップ4ファイナリスト、「Drinks International」世界ベスト・カクテル・バー26位にノミネート、大成功を収めた。2013年 ロンドン「69 Colebrooke Row」「Happiness Forgets」で働き、それぞれ「Tales of the Cocktails」世界ベストバー、「Drinks International 2013」世界ベストバー6位に選出。2015年 ニューヨーク・イーストビレッジに自身初のカクテルバー「Mace」をオープンし、「Drinks International World's Top 50 Best Bars」で4年連続28位にランクイン。2016年パリ・ギャルリー・ヴィヴィエヌ内に「Danico」をオープン。2018年には、米国・マイアミのデザイン・ディストリクトに「ジェームズ・ビアード賞」にノミネートされたシェフ、ブラッド・キルゴア氏と共に、日本の影響を受けたカクテルラウンジ「Kaido」をオープン。ニコ氏のドリンクのアプローチは旅行や料理からインスピレーションを得ており、常に新しい味や組み合わせ、テクニックを得ようとしている。



パリで開催「Cocktails Spirits Bar Show 2014」で最も影響力のあるフレンチ・バーテンダー賞受賞。2016年「フランスのガストロノミー界で最も影響力のある30代フランス人」にて40位にランクされ、50人中唯一のバーテンダーとなる。2022年「North's America 50 Best Bars」で「Mace」が最優秀メニュー賞を受賞。2023年「Drinks International」の「業界で最も影響力のある人物」で23位にランクイン。ロンドン・ソーホーに「Danico」「Wacky Wombat」をオープン。自身のバー「Mace」「Danico」は、「World's 50 Best Bars」の常連になっている。世界的バーツールメーカーである「カクテル・キングダム」社と提携、オリジナルラインナップ開発にも携わっている。

公式ウェブサイトは[こちら](#)。

公式インスタグラムは[こちら](#)。

## 『Bartender Crossover vol.13/

### 「Jigger & Pony」江口明弘』

【日時】 2024年9月9日(月) 7:00 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】 「Jigger & Pony」江口明弘氏による、栃木の食材を取り入れた本イベント限定カクテルやノンアルコールカクテルを含む4種。

※カクテルの詳細は当日発表

【お問合せ】 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](mailto:rc.nikko.RestaurantReservation@ritzcarlton.com)

【オンライン予約】 <https://bit.ly/3Lx1NJY>

#### 【プロフィール】

#### 江口明弘(えぐち あきひろ)

Jigger & Pony グループ チーフバーテンダー。

20歳で横浜・老舗のジャズカクテルラウンジ「ウインドジャマー」からキャリアをスタート、バーテンダーとしての腕を磨く。2006年にシンガポールへ渡る機会があり、バー「Cable Car」「Orgo」を経て、「マリーナ・ベイ・サンズ」内にあるミシュランスターレストラン「Waku Ghin」にて、バーの指揮を任される。卓越した技術やクリエイティブを發揮し、同店の成功に大いに貢献。世界最大かつ最も有名なミクソロジーコンペティション「ディアジオ・リザーブ・ワールドクラス・シンガポール」2011・2012では2度のシンガポールチャンピオンに輝く。2013年「Jigger & Pony」にバーマネージャーとして参加、現在は7つのレストラン・バーやボルトドカクテル「PONY」のマネジメントをしながら、シンガポールを拠点に世界中のバーへゲストバーテンダーやバーコンサルタントとして活躍中。



#### 「Jigger & Pony(ジガー アンド ポニー)」

店名はバーテンダーが愛用するメジャーカップ「ジガー」に由来。2012年アモイ・ストリートにオープンして以来、クラシックなカクテルを提供し続ける。「アマラ・ホテル」内に移転し、長年親しまれてきた 4つ星ホテルのロビー・バーを、国内外ゲストに愛される シグネチャーカクテル・バーへと変貌させた。

権威ある「World's Best 50 Bars」では、2023年にシンガポールのベストバーを受賞、14位にランクインする。2023年「テイルズ・オブ・ザ・カクテル・スピリテッド・アワード®」では、「ベスト・インターナショナル・ホテル・バー」受賞。また、「ベスト・インターナショナル・バー・チーム」上位4位にもノミネートされ、最新メニュー「IDENTITY」は、「ワールド・ベスト・メニュー部門」でトップ10にノミネート。



公式ウェブサイトは[こちら](#)。  
公式インスタグラムは[こちら](#)。

## イベントをはじめ、奥日光でのひとときを堪能する「ザ・バータイム パッケージ」

「Bartender Crossover」にお越しいただくだけでなく、奥日光の魅力をよりゆったり楽しんでいただける宿泊プランをご用意いたしました。「Bartender Crossover Vol.12・Vol.13」にてご利用いただけるパーククレジットをはじめ、ウエルカムシャンパンやご朝食がセットになった宿泊パッケージで、心ゆくまで本イベントをご堪能ください。



### 【内容】・ご宿泊

- ・滞在中のご朝食
- ・ザ・リッツ・カールトン シャンパン ご用意  
(1滞在につき1本)
- ・1滞在あたり12,000円分のパーククレジット  
(スイートルームご宿泊の場合15,000円分)

【料金】1室1名様 151,800円～ / 1室2名様 158,125円～

※税金・サービス料・入湯税が含まれています。

※上記は最低料金になります。ご宿泊客室タイプやご宿泊時期により、料金は変動いたします。

【お問合せ】 0288-25-5152(ザ・リッツ・カールトン日光 宿泊予約直通 10:00～17:00)

Email: rc.nikko.room.reservation@ritzcarlton.com

【オンライン予約】<https://bit.ly/4cQeTOG>

### 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、池田妃那

TEL: 03-6894-3200、090-8518-6663(後藤) Email: [trc\\_nikko\\_pr@ssu.co.jp](mailto:trc_nikko_pr@ssu.co.jp)