



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9月13日

【ザ・リッツ・カールトン日光】 大阪エリアで「Asia's Best 50 Bars」初ランクインの 快挙を達成した注目のバー『CRAFTROOM』より 藤井隆氏を迎え 「Bartender Crossover Vol.14」開催

藤井氏ならではのツイストカクテルに 栃木県ならではの食材が融合する
本イベントだけのカクテルを 2024年9月22日(日・祝)に一夜限定で披露



「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。

通算14回目となる9月22日(日・祝)は、2024年「Asia's Best 50 Bars」で28位にランクインをした大阪・梅田のバー「CRAFTROOM」より、世界大会「World Class 2016」での準優勝経験を持ち、現在は国内外にて大会審査員、セミナー、カクテルイベント企画、ゲストバーテンダーとしても多岐に渡り活躍しているオーナーバーテンダー 藤井隆(ふじいりゅう)氏を招き、「Bartender Crossover Vol.14」を開催します。

「ザ・リッツ・カールトン日光」に初めて来館する藤井氏は、本イベント開催にあたり「初めての奥日光滞在、そして栃木県や日光の素晴らしい食材と「CRAFTROOM」のカクテルの初コラボレーションを、私自身が大変楽しみにしております。どうぞご期待ください。」という言葉を送っています。「Asia's Best 50 Bars」において大阪エリアのバーで初のランクインという快挙を達成した注目のバーテンダーを招聘する本イベントにて、この日しか叶わないバーエクスペリエンスをご堪能ください。

『Bartender Crossover vol.14 / 藤井隆』

【日時】 2024年9月22日(日・祝) 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】 「CRAFTROOM」藤井隆氏による、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 ※ご予約可能

【プロフィール】

藤井隆(ふじいりゅう)

20歳でバーテンダーのキャリアをスタート。神戸・姫路のバーを経て、2006年より大阪 北新地「Bar,K」にて約14年勤務ののち、2020年9月大阪・梅田にて、自身のバー「CRAFTROOM」を開業。2024年には「Asia's Best 50 bars」にて、28位にランクイン。2011年シンガポールでのエリートバーテンダーコースを卒業。2016年「Diageo World Class Japan Final」優勝。マイアミでの世界大会「World Class 2016」に日本代表として出場し、56カ国の選手の中、準優勝。現在は国内・海外にて大会審査員、セミナー、カクテルイベント企画、ゲストバーテンダーとしても活躍中。



CRAFTROOM(クラフトルーム)

2020年9月 大阪・梅田にオープン。活気に満ちた飲食店が軒を連ねる大阪駅前ビルの地下フロアの一角という意外性あるロケーションで、ツイストを加えたクラシックカクテルやノンアルコールカクテルなど、イノベーティブなカクテルを提供するバー。1920年代のアメリカの作業場をイメージした店内では、その店名に込めた「作業場」の意味の通り、発酵ドリンクやビターズ、アロマウォーターなどオリジナルの副原料を自作。洗練されたミニマルな空間と音楽の中で、月替わりのパイやアメリカ料理などのフードメニューも提供している。2024年「Asia's Best 50 Bars」28位にランクイン、大阪エリアのバー初の快挙を達成する。



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](#)。



最上のひとときを提供する「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。北は北海道、南は沖縄まで、全国の蒸留所から選りすぐった逸品はもちろん、世界中の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も提供し、華やかな時間を演出します。

【公式ウェブサイト】<https://thebar.ritzcarltonnikko.com/>



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」にお越しいただきだけでなく、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.14」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。

公式ウェブサイト <https://www.ritzcarlton.com/jp/nikko>

公式インスタグラム [@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