

お問い合わせ:

広報担当 荒川 真綾

maaya.arakawa@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン

TEL:03-6434-8102 FAX:03-6434-8802

2018年9月21日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 ドイツのプレミアムクラフトジン「Monkey 47」を使った 秋のカクテルコレクションのご案内

ザ・リッツ・カールトン東京(所在地:東京都港区赤坂9-7-1東京ミッドタウン内、総支配人:ジョン・ロールフス)では、ホテル45階に位置するザ・ロビーラウンジ&バーにてドイツのプレミアムクラフトジン「MONKEY 47 (モンキー 47)」を使用した、ユニークな秋のカクテルコレクションを11月12日(月)までご提供いたします。

このカクテルコレクションを記念し、10月9日(火)には、「2018年度のアジアのベストバー50 (Asia's 50 Best Bars 2018)」にも選ばれた恵比寿のバー「Bar TRENCH (バートレンチ)」より、ヘッドバーテンダーであるロジェリオ・五十嵐・ヴァズ氏を招聘し、一夜限りのゲストバーテンダーイベントを開催いたします。ザ・リッツ・カールトン東京が提供する秋のカクテルコレクション5種類(1杯2,800円〜)に加え、ヴァズ氏がザ・リッツ・カールトン東京のためだけに考案した2種類のオリジナルカクテル(1杯2,800円〜)をご提供いたします。なお、この2種類のカクテルは、同日よりザ・バーにて販売を開始いたします。地上200メートルから眼下に広がる幻想的な夜景が眺めながら、香り高いカクテルと共に秋の夜長をお楽しみください。

秋のカクテルコレクション詳細

ザ・バーでは、47種類の珍しいボタニカルと、ブラックフォレストの天然湧き水を使用したクラフトジン「MONKEY 47」を使った秋のカクテルコレクションを5種類ご用意いたします。名だたる大会で数々の賞を受賞しているザ・バーのヘッドバーテンダー和田健太郎のお勧めは、「MONKEY 47」に自家製のストロベリーシャンパーニュヴェルモットやカンパリを合わせ、もみじ色に仕上げた Affe Tot (アッフェ・トート)。女性には、ピスタチオシロップやレモンシャーベット、生クリームを使用し、「MONKEY 47」の蒸留所があるブラックフォレストとその空に浮かぶ秋の美しい月を表現した Moon for a Monkey (ムーン・フォー・モンキー)もお勧めです。その他、梅や紫蘇などの和要素を取り入れた、ユニークな味わいのカクテルをお楽しみください。



開催日時: 2018年11月12日(月)までの毎日11:00~24:00 (金・土・祝前日は~25:00)

開催店舗: ザ・バー (ザ・リッツ・カールトン東京45階)

料金: 1杯2,800円~

メニュー: 「MONKEY 47」を使ったザ・リッツ・カールトン東京のオリジナルカクテル5種類
10月9日(火)からはヴァズ氏が手がけた2種類が加わった7種類

※上記料金に別途税金、サービス料を申し受けます

※20:00以降は、エンターテイメントチャージ(2,500円)を申し受けます

一夜限定スペシャルゲストバーテンダーナイト with Bar TRENCH

「世界のベストレストラン 50」や「アジアのベストレストラン 50」などを運営するウィリアムリード メディア グループが発表する「2018 年度のアジアのベストバー50 (Asia's 50 Best Bars 2018)」で入賞を果たしたほか、本年 9 月に発表された「2018 年度の世界のベストバー51-100リスト (THE WORLD'S 50 BEST BARS, 51-100 LIST 2018)」のリストにおいても 6 年連続で名を連ねた「Bar TRENCH (バー トレンチ)」のヘッドバーテンダー ロジェリオ・五十嵐・ヴァズ氏をゲストバーテンダーとして迎え、一夜限りのイベントを開催。

開催日時: 2018 年 10 月 9 日 (火) 20:00~23:00

開催店舗: ザ・バー (ザ・リッツ・カールトン東京 45 階)

料金: 1 杯 2,800 円~

メニュー: ザ・リッツ・カールトン東京の秋のカクテルコレクション 5 種類+ヴァズ氏による、オリジナルカクテル 2 種類

※上記料金に別途税金、サービス料、エンターテイメントチャージ(2,500 円)を申し受けます

ロジェリオ・五十嵐・ヴァズ氏 プロフィール

2010 年にオープンした恵比寿の人気バー「Bar TRENCH」のヘッドバーテンダー。ブラジル、サンパウロで生まれ育ち、東京在住 20 年。

繊細でディテールにこだわったジャパニーズバーテンディングのスタイルとクリエイティブで遊び心に満ちた西洋のバーテンディングスタイルを融合し、Bar TRENCH を東京のベストバーのひとつへと導く。Bar Tram / Bar TRIAD のドリンクディレクターとしてメニューを監修。各国でゲストバーテンダーやセミナー講師としても活躍。シーバスマスターズ等カクテルコンペティション世界大会の審査員も務める。



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。53 階建ての建物の最上階 9 階を占め、東京タワーや富士山を含む 360 度の東京のパノラマを一望できるザ・リッツ・カールトン東京は、35 室のスイートとザ・リッツ・カールトンクラブレベルの客室を含む総客室数 247 のゲストルームをご用意しています。また、ザ・リッツ・カールトンスパ&フィットネスでは、究極の贅沢をお楽しみいただけます。その他、館内には、会席、寿司、天麩羅、鉄板焼を提供する日本料理の「ひのきざか」や、フレンチダイニング「アジュール フォーティファイブ」、コンテンポラリーグリル「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」の 4 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。

ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニーについて

米国メリーランド州チェビー・チェイスに本社を構えるザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニー L.L.C. は、現在 30 以上の国と地域において 100 軒以上のホテルと 45 軒以上のレジデンスを運営しています。ザ・リッツ・カールトンは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、マリオット リワードにも参画しています。メンバーの方は、members.marriott.com より、スターウッド プリファードゲスト (SPG) とエリートステータスの連携や、無制限にポイント移行を行うことも可能です。各ホテルの詳細、およびご予約、最新情報に関しては、ザ・リッツ・カールトンの公式ウェブサイト (www.ritzcarlton.com) をご参照ください。ザ・リッツ・カールトン・ホテル・カンパニー L.L.C. は、マリオット・インターナショナルの完全子会社です。ソーシャルメディアに投稿の際は、ハッシュタグ #RCMemories をぜひご利用ください。

<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 (アビアレップス株式会社内)

TEL : 03-3225-0008 / FAX : 03-5363-1118

E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com 担当: 水谷玲子・橋詰尚子

ザ・リッツ・カールトン東京

TEL : 03-6434-8102 / FAX : 03-6434-8802

セールス&マーケティング部 広報担当

荒川真綾 maaya.arakawa@ritzcarlton.com

山田梨絵 rie.yamada@ritzcarlton.com