

お問い合わせ：
広報担当 山田 梨絵

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン

TEL: 03-6434-8708 FAX: 03-6434-8802

rie.yamada@ritzcarlton.com

2020年7月16日

【ザ・リッツ・カールトン東京】 オリジナルボトル入り 限定ヴィンテージ ラム 「カロニ 22年 – カスク #82」の発売開始 ～ザ・バーでは全4種のオリジナルカクテルも提供～



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：田中雄司）では、2020年7月17日（金）より、現在は閉鎖している蒸留所で作られた当ホテル限定のヴィンテージ ラム「カロニ 22年 – カスク #82」の販売を、45階「ザ・バー」及び、1階「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」にて開始いたします。

「カロニ 22年 – カスク #82」は、1997年にカリブ海の島国トリニダード・トバゴ共和国で蒸留され、バーボンウイスキーに使用されるアメリカ産オーク樽で22年間熟成させた後、本年初頭にザ・リッツ・カールトン東京のオリジナルボトル全219本に瓶詰めされました。

1923年に設立されたカロニ（Caroni）は、イギリス海軍に供給されていたことでも知られ、世界的に優れた上質なラム酒を生産することで、数十年に亘り世界のトップ蒸留所として栄えました。トリニダード・トバゴ共和国におけるサトウキビ生産の減少により、同蒸留所は2003年に閉鎖されましたが、その名は現在もなお世界中に広く知られています。

ザ・リッツ・カールトン東京では、2020年7月17日（金）より「カロニ 22年 – カスク #82」のご提供を開始いたします。ホテル45階「ザ・バー」では、バイ・ザ・グラス（30ml）または、ボトルキープ（700ml）に加え、同ラムを使用したオリジナルのカクテル全4種も登場します。中でもヘッドバーテンダー和田健太郎による同店のシグネチャーカクテル「ザ・リッツ・カールトン マンハッタン」をアレンジした「ザ・リッツ・カールトン カロニ マンハッタン」は、ザ・リッツ・カールトン東京のオリジナルブレンドティーを使用した、ザ・バーでしか味わえないシンプルかつクラシックなラムカクテルです。



また、1階「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」では、ギフトとしてもご利用いただけるボックス入りで販売いたします。ご自身へのご褒美や、お酒好きな方への贈り物など、ご自宅でヴィンテージ ラムの風味を存分にご堪能ください。

「**カロニ 22年 – カスク #82**」の詳細は下記の通りです。

【カロニ 22年 – カスク #82】

- 提供場所：ザ・バー（45階）
提供時間：ザ・バーの営業時間中
提供料金：グラス（30ml）10,000円、カクテル（全4種）各10,000円、
ボトル（700ml）150,000円（全て税・サービス料別）
※バーで購入したボトルのお持ち帰りは不可
- 提供場所：ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ（1階）
提供料金：ボトル ※ボックス入り（700ml）150,000円（税別）
- ご予約・お問合せ：03-6434-8711（レストラン予約 10:00～20:00）

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247のゲストルームのうち35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」、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」、「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。

<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（アビアレップス内）

TEL：03-3225-0008 / FAX：03-5363-1118

E-mail：RC-PR.japan@aviareps.com 担当：水谷玲子・井原英美

ザ・リッツ・カールトン東京

TEL：03-6434-8708 / FAX：03-6434-8802

セールス&マーケティング部 広報担当

山田 梨絵 rie.yamada@ritzcarlton.com