

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](mailto: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

2022年8月22日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】**  
**「季の美 京都ドライジン」とのコラボレーションによる**  
**『EAST MEETS WEST COCKTAILS × KI NO BI』を**  
**2022年9月1日～11月30日の期間、ザ・バーにて開催**  
**～9月4日には、京都から著名なゲストバーテンダーを招き、**  
**1夜限りのスペシャルイベントも開催～**



ザ・リッツ・カールトン東京（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）は2022年9月1日（木）から11月30日（水）まで、ベルノ・リカール・ジャパン株式会社（本社：東京都文京区代表取締役社長：トレイシークワン）が展開する京都ドライジン「季の美」との4種類のコラボレーションカクテル『EAST MEETS WEST COCKTAILS × KI NO BI』をザ・バー（45階）にてご提供いたします。

ホテルのコンセプトである「EAST MEETS WEST（東洋と西洋の融合）」を体現し、皆様を日本と西洋の文化が会う素晴らしい瞬間へと誘う『EAST MEETS WEST COCKTAILS × KI NO BI』には、「季の美」のフラッグシップ商品である「季の美 京都ドライジン」を始め、

「季のTEA 京都ドライジン」、「季のTOU 京都オールドトムジン」、「季の梅 京都プラムアンドベリーリキュール」の4種類を厳選いたしました。

期間中は、ザ・バーが誇る国内最高峰のバーテンダー、和田健太郎が率いるバーテンダーチームによるユニークかつ、味わい深い期間限定カクテルを、地上200メートルから東京の摩天楼を一望できるアートのような空間でお愉しみいただけます。

また、9月4日（日）には、京都のバー「BEE'S KNEES」のマネージャー兼ヘッドバーテンダーを務め、3年連続で「Asia's 50 BEST BAR」に選出されている有吉徹氏をゲストバーテンダーにお迎えし、一夜限りのスペシャルイベントを開催。有吉氏考案の「季の美」のカクテル3種類を1杯3,000円（税・サービス料込）にてご提供いたします。

「季の美 京都ドライジン」は京都のクラフトマンシップに感銘を受けて2014年に創立されたジン蒸溜所「京都蒸溜所」で、英国と京都の伝統を融合させた哲学と技術で造られているドライジンです。お米からつくったスピリッツと伏見の名水をベースに、宇治「堀井七茗園」の玉露をはじめ、柚子、生姜、山椒など日本ならではの素材を含む11種のポタニカルを使用し、独自の製法によりポタニカルそれぞれの個性を最大限に引き出しています。

日本のポタニカルをふんだんに使用したジャパニーズ・ジンをベースに、ザ・バーが期間限定で提供する『EAST MEETS WEST COCKTAILS × KI NO BI』の詳細は以下の通りです。

- **期間：** 2022年9月1日（木）から11月30日（水）の3か月間
- **場所：** ザ・バー（45階）
- **料金：** 各3,600円（税金、サービス料込）

※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2,000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。

### 【EAST MEETS WEST COCKTAILS × KI NO BI】カクテル

#### Wabi & Sabi 侘びと寂び（「ジン・アンド・イット」のツイストカクテル）

カクテルの王様「マティーニ」の原型と言われるクラシックカクテル「ジン・アンド・イット」を、現代の茶道の源流とも言われる侘び茶のエッセンスでツイストしたオリジナル・カクテルです。

「季の美 京都ドライジン」をベースに、敢えてベルモットではなく「季の美」の仕込み水を提供する京都の増田徳兵衛商店の日本酒「月の桂」で出した煎茶とジャパニーズリキュールミズナラを合わせ、室町時代から重視されてきた「わび・さび」などの精神を表現いたしました。

#### Muromachi Sling 室町スリング（「ジン・スリング」のツイストカクテル）

「季の TEA 京都ドライジン」には明治 12 年創業の宇治の老舗茶舗「堀井七茗園」の緑茶が使われていることをヒントに、ツイストするクラシックカクテルには最古のカクテルスタイルと言われる「スリング」を選びました。「季の TEA 京都ドライジン」を同じ仕込み水である伏見の水で割り、甘みを加えて伏見名物の「水まる餅」風に仕上げ、「堀井七茗園」のお抹茶とあわせてご提供いたします。

#### Miya Collins 都リンズ（「トム・コリンズ」のツイストカクテル）

19 世紀半ば、ロンドンにあった「リマーズ・コーナー」という店のボーイ長を務めるジョン・コリンズが創作したカクテル「トム・コリンズ」。はじめは自分の名前をとった「ジョン・コリンズ」だったが、ベースをオールド・トム・ジンに変更し「トム・コリンズ」と命名。このオリジナル・カクテルではベースに「季の TOU 京都オールドトムジン」を使用し、日本スタイルにツイスト

いたしました。イギリスのエルダーフラワーのトニックのフローラルな苦みと、日本の柚子胡椒の辛味に、マイルドな甘味のミネラル感あふれる「季のTOU 京都オールドトムジン」がよく合う1杯です。

### **Heian Kizoku 平安貴族（「ミリオネア」のツイストカクテル）**

伝統的なブリティッシュスロージンと日本の梅酒を融合させ誕生した「季の梅 プラムアンドベリーリキュール」をベースに、スロージンを使用した食後酒「ミリオネア」でツイストした文字通り「大富豪」という意味を持つカクテルです。京都の大富豪から平安貴族の豪勢な食生活を想像し、当時彼らが食していた牛乳を煮詰めたデザート「蘇」を現代のチーズクリームに置き換え、梅薫る新感覚のデザートカクテルが誕生しました。

#### **「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が特徴のカクテルは、世界各国から集まるゲストの皆様を魅了します。

#### **ペルノ・リカールについて**

ペルノ・リカールは世界第2位のワイン&スピリッツメーカー(注1)であり、スピリッツとワインの世界市場におけるリーディングカンパニーです。1975年にリカール社とペルノ社の合併により設立された後、ペルノ・リカール・グループは実質的成長に加え、シーグラム(2001年)、アライド・ドメック(2005年)、ヴィン&スプリット(2008年)などの買収を経て、現在に至ります。ペルノ・リカールは、アブソルートウオッカ、リカール(パスティス)、バルンタイン、シーバスリーガル、ロイヤルサルート、ザ・グレンリベット(スコッチウイスキー)、ジェムソン(アイリッシュウイスキー)、マーテル(コニャック)、ハバナクラブ(ラム)、季の美京都ドライジン、ビーフィーター(ジン)、マリブ(リキュール)、メゾンナム、ペリエジュエ(シャンパン)、ジェイコブス・クリーク、ブランコット・エステート、カンボ・ヴィエホ、ケンウッド・ヴィンヤーズ(ワイン)など、世界のトップ100スピリッツブランドのうち16(注2)を含む業界内でも特に有名なブランドを数多く保有しております。

注1及び注2. IWSR 2020年販売実績

#### **ペルノ・リカール公式ウェブサイト**

<http://www.pernod-ricard-japan.com/>

## **ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について**

東京でも有数の眺望を楽しむことができる場所に位置し、エリア全体を一つのアートとしてとらえた象徴的な空間です。オバー型のバーカウンターには、足元からのライトアップが都会の夜景と相まって、ロマンチックな雰囲気演出します。また、水上ステージで奏でられるエンターテインメントは、音が水面を通じて響き、より美しい音色と広がりをお楽しみいただけます。

## **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」、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。

## **ザ・リッツ・カールトン東京 ソーシャルメディア**

Instagram: [www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/](http://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/)

Facebook: [www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/](http://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/)

<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](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子