



THE RITZ-CARLTON

NIKKO

News

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

2023年3月15日

【ザ・リッツ・カールトン日光】
トップバーテンダーがカクテルと共に彼の地へと誘う
『Bartender Crossover vol.1』3月27日(月)
「LAMP BAR」金子道人氏を迎えた一夜限りのイベント開催



特別な夜をさらに優雅なひとときに彩るホテルのバーは、旅先で特に思い出に残る時間のひとつではないでしょうか。「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、この度新たな取り組みとして、奥日光で過ごすバータイムをより記憶に残る極上の体験にさせていただけるよう、国内外で活躍するトップバーテンダーをゲストに迎え、普段味わうことができないオリジナルカクテルやパフォーマンスを特別にお愉しみいただくコラボレーションイベント「Bartender Crossover (バーテンダー クロスオーバー)」を展開いたします。第一弾は、2023年3月27日(月)、奈良市角振町にある「LAMP BAR(ランプバー)」のオーナーバーテンダーである金子道人(かねこ みちと)氏を迎え、ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」にて、一夜限定イベントを開催いたします。

金子氏は、「Raising the BAR(世界中のバー文化と価値を高め、バーを通してお酒の素晴らしさをお客に伝える)」ことをコンセプトに、世界 54 ヶ国から約 2 万人が参加し、開催された世界最大のバーテンダーコンペティション「WORLD CLASS Japan」及びその世界大会「Global Final」で優勝し、2015 年 Bartender of The Year に輝きました。それ以降、世界を代表するトップバーテンダーとして、世界各地で活躍しています。

イベント当日は、金子氏がバーカウンターに立ち、「LAMP BAR」を代表するシグネチャーカクテル「Lamp Negroni(ランプ・ネグロニ)」をはじめ、ノンアルコールカクテルを含む全 4 種を、イベント限定スタイルにてご提供します。また、「LAMP BAR」で実際に提供されているシガークッキーを再現し、カクテルと一緒にご用意するほか、ザ・リッツ・カールトン日光のシェフが丁寧に仕上げたスモールバイトとのペアリングもお楽しみい

たきます。尚、イベントカクテルは4月2日(日)まで、「ザ・バー」にて引き続きお楽しみいただけます(食材の都合により、早めに終了させていただく場合があります)。

かつて1,400年以上前に都がおかれていた古都・奈良で、金子氏は“カクテルの起源”や“時代と歴史の旅”などをテーマに、クラシック・カクテルはもちろん、奈良の要素を取り入れた趣向を凝らしたカクテルの数々を生み出しています。一方、日光東照宮・日光山輪王寺などの世界遺産「日光の社寺」をはじめ、1,200年の時を超える神仏の歴史をもち、先人たちの祈りによって守られてきた日光。いにしえから続くふたつの土地の想いが、ザ・リッツ・カールトン日光「ザ・バー」で、トップバーテンダーの手によって融合します。ここでしか体験することができない、特別なバーエクスペリエンスをぜひご堪能ください。

『Bartender Crossover vol.1 / LAMP BAR 金子道人』

【日程】 2023年3月27日(月)

【時間】 第一部 4:30 p.m.~5:30 p.m. / 第二部 6:30 p.m.~9:30 p.m.

【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 1F「ザ・バー」

【メニュー】 LAMP BARを代表するシグネチャーカクテル「Lamp Negroni(ランプ・ネグロニ)」をはじめ、ノンアルコールカクテルを含む全4種
※イベント限定スタイルにてご提供。
※当日限定で、スモールバイトとのペアリングをお楽しみいただけます。
※イベントカクテルは、4月2日(日)まで、「ザ・バー」にて引き続きご提供いたします。
(食材の都合により、早めに終了の場合あり)

【料金】 各3,000円 / ノンアルコールカクテルは2,200円(税金・サービス料込)

【お問い合わせ】 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

【オンライン予約】 <https://onl.tw/9tzzrYq>

カクテルのご紹介

Lamp Negroni(ランプ・ネグロニ)

3,000円

LAMP BAR 自家製のカンパリをベースに、グレープフルーツの皮や奈良の檜を漬け込み、深みのある味わいを表現しました。



Savories(セイボリーズ)

3,000円

「煎茶の旨味」×「トマトの旨味」を味わうカクテル。ウォッカをベースに、カカオでアクセントをつけて仕上げました。



Do you smoke(ドゥ ユー スモーク)

3,000円

焙じ茶とラブサンズーチオンを合わせたラムベースのカクテル。シガーに見立てたガーニッシュとご一緒に。



Fermented Guava(ファーマンテッド・グアバ) ノンアルコールバージョン

2,200円

グアバジュースを透明にし、液体の中にきめ細かい泡を実現。上部の泡は、ピンクグアバとピンクペッパーのムースで仕上げました。レモンのメレンゲを添え、3つの泡のテクスチャーや食感も楽しく、優しい味わいのカクテルです。



※上記記載料金は全て税金・サービス料込

【プロフィール】

金子 道人(かねこ みちと)

アーティストの両親のもと、奈良県に生まれる。20歳からバーテンダーとしての道を歩み始め、和歌山県「Bar Tender」や奈良県「Bar Old Time」といった名店で研鑽を重ねる。2011年に自身のバー「LAMP BAR」を奈良市角振町に開業。2015年には、54ヶ国から約2万人が参加した世界最大バーテンダーコンペティション「WORLD CLASS Japan」で日本代表の座をつかみ、南アフリカ開催の「Global Final」で総合優勝、Bartender of The Year の栄誉をつかむ。奈良から日本のバー文化のさらなる発展を志し、日々活動中。

LAMP BAR(ランプバー)

奈良市角振町にある「LAMP BAR」のコンセプトは“around the world”。錬金術を機にした蒸留技術が発展し、世界への酒輸送が始まり、カクテルとして発展。そんな酒やバーの歴史、ストーリーを表現するように、蒸留器や中世ヨーロッパのアンティーク調度品、そして酒輸送に用いるトランクが置かれた店内は、「カクテルの起源」「時代と歴史の旅行」「カクテル・ダークサイド」の3つのコンセプトフロアから成り、異なる世界観を楽しめる。ウイスキーや各スピリッツのオールドボトルを豊富に揃え、クラシックカクテルはもちろん、古都・奈良の要素を取り入れたカクテルなど、趣向を凝らしたクリエイティブなシグネチャーカクテルの数々が味わえる。

〈受賞歴〉

- ・World best bar 2016 Top 100 on list
- ・Asia best bar 2017,2018, top 50 on list
- ・Asia best bar 2022 20th
- ・Drink planet Japan top bar 3rd place.

公式ホームページ：<https://www.lamp-bar.com/> 公式 Instagram：[@lamp.bar](https://www.instagram.com/lamp.bar)

ザ・リッツ・カールトン日光「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。「イチローズモルト」をはじめとした最高峰はもちろん、北は北海道「厚岸蒸留所」から、富士山の裾野「富士御殿場蒸留所」、南は沖縄最古の「新里酒造」など、全国の逸品をはじめ、世界中から選りすぐられた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お楽しみいただけます。「マリオット・インターナショナル カクテルコンペティション」にて優勝に輝いたバーテンダーも擁し、華やかな時間を演出します。

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、北澤綾季子、杉本有紀

TEL: 03-6894-3200、080-4952-8681(北澤) Email: trc_nikko_pr@ssu.co.jp