



広報担当 山田 梨絵  
[rie.yamada@ritzcarlton.com](mailto:rie.yamada@ritzcarlton.com)

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン  
TEL: 03-6434-8708 FAX: 03-6434-8802

2019年7月24日

## 【ザ・リッツ・カールトン東京】 2019年 アジア No. 1 バー『The Old Man』より アガン・プラボーが2日間限定で初来日



ザ・リッツ・カールトン東京（港区赤坂9-7-1東京ミッドタウン内、総支配人：田中 雄司）は、ホテル45階に位置する「ザ・バー」にて、英国の老舗出版社、ウィリアム・リードが主催する2019年「アジアのベストバー50」において栄えある第一位を獲得した香港の名店『The Old Man (ザ・オールド・マン)』よりヘッドバーテンダーのアガン・プラボー氏を、日本で初めてゲストバーテンダーとして迎える特別イベントを8月22日、23日に開催いたします。プラボー氏が日本のクラフトジンとウォッカを使用してザ・リッツ・カールトン東京のために特別にツイストを加えた3種を含む、全4種のシグネチャーカクテルを提供いたします。

ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」のスペシャルゲストバーテンダーイベントの詳細は下記の通りです。

### ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」ゲストバーテンダーイベント

◆開催日時: 2019年8月22日(木)、23日(金) 18:00～23:00 L.O.

◆料 金: 2,900円～(税・サ別)

※20:00～23:30の時間帯でのご利用は、エンターテイメントチャージ 2,600円(税別)を申し受けます。

◆提供店舗: ザ・バー(45階)

◆お問い合わせ: 03-6434-8711 (レストラン予約 10:00～21:00)

店名の『The Old Man』は、カクテル愛好家としても知られる米国の文豪アーネスト・ヘミングウェイへの敬意を表し、名著『老人と海』(The Old Man and the Sea) から冠されたもの。ザ・バーでは、アジア No. 1 の『The Old Man』のヘッドバーテンダーであり、世界的有名誌『DRiNK Magazine Asia』ではトップ 10 バーテンダーの 1 人としてラインクインした実績を持つアガン・プラボー氏によって考案された、2 夜限定で体験できるオリジナルメニューをご用意し、初めての方から常連の方までお楽しみいただける特別な時間を演出いたします。

全 4 種の 2 夜限定カクテルは下記の通りです。



移動祝祭日/MOVEABLE FEAST

#### 『移動祝祭日 (MOVEABLE FEAST #1964)』

ロータリーエバポレーターを用いて濃縮した海水で海の香りを表現し、ジャパニーズクラフトウォッカ“HAKU (ハク)”をベースに、スパイスを効かせたチェリートマトのオイル、ココナッツシロップをブレンドさせ仕上げ、ガーニッシュにはオイスターリーフを使用

#### 『日はまた昇る (SUN ALSO RISES #1926)』

リンゴ酒、ジャパニーズクラフトジン“ROKU (ロク)”で浸したカレーリーフ、甘いベルモットで発酵させたパンダンの葉に、カフィールライムのアクセント利かせたカクテル

#### 『キリマンジャロの雪 (THE SNOWS OF KILIMANJARO #1936)』

ジャパニーズクラフトジン“ROKU (ロク)”に浸したマシュマロ、乳酸発酵させたラズベリーとシトラスで爽やかに仕上げ、グリュイエールをトッピングして完成

#### 『エデンの園 (GARDEN OF EDEN #1985)』

ライ・ウイスキーに漬け込んだハニーデューに、ヤギのミルクで香り付けしたバーボン、キャラメリゼしたソーテルヌ コーディアルに、オレンジビターズを加え、ゲストの目の前でマンゴーオイルに浸した紙を燃やして香りを引き立たせる仕上げる



エデンの園/GARDEN OF EDEN

ジャカルタ出身のアガン・プラボー氏は、プロフェッショナルなバーテンダーになることを強く望んできました。これまでの経歴の中で、プラボー氏はアジア各地で数多くのバーテンダーやカクテル作りのコンテストに参加し、2007 年の国際バーテンダー協会主催の大会での優勝や、2008 年の世界フレアー・バーテンディング大会にてトップ 10 入りを果たしました。

「私にとって、バーテンダーという仕事は心に寄り添うもの、また情熱を注ぐものでもあります。誰でも作り方を学べばレシピ通りに作ることはできますが、作る人に情熱がないと、それがカクテルの味に出ると信じています。」(アガン・プラボー氏のコメント)

「この度、ザ・リッツ・カールトン東京の「ザ・バー」に、アガン・プラボー氏のような世界的に有名なバーテンダーを招いて、世界各国からのゲストをおもてなしすることを大変嬉しく光栄に思います。この貴重な機会により、当ホテルの紳士淑女たちに影響を与え、さらにはホテルをご利用しているお客様全体に革新的な発想がもたらされることを確信しております。」

(ザ・リッツ・カールトン東京 料飲部長：ジェレミー・エヴラールのコメント)

都内最高の高さを誇るビルの 45 階に位置する「ザ・バー」は、スカイラインと洗練されたひと時を楽しみたいお客様のための特別な空間です。ヘッドバーテンダーの和田 健太郎率いるチームによって作られたシグネチャーカクテルや 200 種類以上のウイスキー、シェアプレート等を提供しており、毎日午後から夜には水上ステージでの生演奏があります。

## 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東京ミッドタウン・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ーン「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 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。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](http://www.ritzcarlton.com) ）をご参照ください。Facebook、Twitter、Instagram でも情報発信しており、ソーシャルメディアでリアルタイムに繋がるには、ハッシュタグ#RCMemories をぜひご利用ください。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（NASDAQ: MAR）の完全子会社です。ザ・リッツ・カールトンは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン リワード、スターウッドプリファードゲスト（SPG）に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://MarriottBonvoy.marriott.com) をご覧ください。

<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（アビアレップス内）

TEL：03-3225-0008 / FAX：03-5363-1118

E-mail：[RC-PR.japan@aviareps.com](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：今村和歌子・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](mailto:rie.yamada@ritzcarlton.com)