

2023年6月9日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

石原裕次郎さんメモリアルフェア 2023 第2弾

「Yu's Bar」限定復活&カリスマバーテンダーによるカクテル教室

赤坂エクセルホテル東急(東京都千代田区永田町、総支配人 江口 光彦)では、本年8月末の営業終了を前に、「石原裕次郎さんメモリアルフェア2023」の第2弾として、お酒がお好きだった裕次郎さんにちなんだ2つのイベントを2023年6月17日(土)、7月17日(月・祝)に開催いたします。



○関連 URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/103431/index.html>

赤坂エクセルホテル東急が1969年「赤坂東急ホテル」として開業してから53年(2002年にブランド再編成により改称)。石原裕次郎さんには当時14階にあった「バー・ゴンドラ」や「グリル・ゴンドラ」をご利用いただきバーテンダーとの親交を深めていらっしゃったことから、当ホテルで裕次郎さんの思い出に浸っていただく最後の機会を作りたいとの思いで本年5月17日より「石原裕次郎さんメモリアルフェア2023」を開催しております。今回はその第2弾として、当時実際に裕次郎さんへのサービスを担当していた2人の当ホテル元バーテンダーによる、それぞれ一日2時間限りのイベントを開催いたします。

初回にあたる6月17日には、元バーテンダー・田中俊一さんがホテル退職後の2001年にオープンした「Yu's Bar」を時間限定で赤坂スクエアダイニングに復活いたします。「Yu's Bar」は裕次郎さんの妻・石原まき子夫人に名付けていただいたバーで、石原裕次郎さんをテーマにした店内はファン垂涎の品々が並んでいたことでも知られています。2018年の閉店時にそのほとんどを譲ってしまったそうですが、ゆかりの品々に代わり、当ホテルを愛した裕次郎さんの思い出話と共にグラスを傾けていただけます。

命日にあたる7月17日には「裕次郎さんの酒番」とも呼ばれ、数々の受賞歴を持つ当ホテルの元従業員であり、HBA マスターバーテンダー・木原均さんによるカクテル教室を開催いたします。木原さんによるカクテルの歴史や代表的な3つの作成方法である「ビルド」「ステア」「シェイク」のレクチャーを受けた後は、参加者の方にも1品作っていただき、オードブルと共にご自身のカクテルを試飲いただきます。参加者には石原裕次郎さんの貴重なノベルティをプレゼント。石原裕次郎さんとの思い出話を交えたカクテル教室で、記憶に残るひとときをお過ごしください。

「石原裕次郎さんメモリアルフェア 2023」の第2弾は、実際にサービスを担当した2人の元バーテンダーならではの石原裕次郎さんとの思い出話をお楽しみいただける企画です。赤坂エクセルホテル東急で裕次郎さんのファン同士の交流を図りながら、思い出を共有するひとときをお楽しみください。

■「石原裕次郎さんメモリアルフェア 2023」概要

期間:2023年5月17日(水)~7月17日(月・祝)

協力:株式会社石原音楽出版社、株式会社テイチクエンタテインメント、日活株式会社

上記期間中、「石原裕次郎さんメモリアルカクテルフェア」と題して、当ホテルと裕次郎さんの思い出のカクテルのほか、裕次郎さんの愛したお酒がお楽しみいただけます。また、17日限定で「石原軍団の炊き出しカレー」を販売するほか、ロビーでは裕次郎さんのゆかりの品々を展示しております。



【Yu's Bar 限定復活】3階 赤坂スクエアダイニング

営業日時:2023年6月17日(土) 15:30~17:30

販売価格:レミーマルタン VSOP ¥1,500 ほか

※表示料金には、サービス料12%・消費税10%が含まれます。

※食事制限やアレルギーのあるお客さまは、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※本企画のご予約は承っておりません。



田中 俊一さん 1969年赤坂東急ホテルのオープン時に入社。石原裕次郎さんが初めて来館した際にバーテンダーとしてサービスを担当しており、途中レストランへ異動してからも裕次郎さんが信頼を寄せるスタッフの一人としてアattendしている。ホテルを退職後の2001年、赤坂2丁目に「Yu's Bar」をオープンし、多くの石原裕次郎さんファンが集まる店として大変賑わっていた。2018年に惜しまれながらも閉店。その後も現在まで変わらずに、裕次郎さんの墓前へのお参りやまき子夫人へのご挨拶を続けている。

【石原裕次郎さんの酒番 カリスマバーテンダーによるカクテル教室】 3階 赤坂スクエアダイニング

開催日時:2023年7月17日(月・祝) 16:00~18:00

受講料:おひとり様 ¥7,000

内容:講習料・レジメ・カクテル2杯・プチオードブル・石原裕次郎さんのノベルティ付き

定員:20名様

予約開始:2023年6月12日 12:00~

※表示料金には、サービス料 12%・消費税 10%が含まれます。

※食事制限やアレルギーのあるお客さまは、予めスタッフにお知らせください。

※本企画につきましては、アルコールの提供を行います。このため、法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまのご参加は一切お断りいたします。



木原 均さん 1967年に銀座東急ホテル(2001年閉館)に入社後、1969年赤坂東急ホテルオープン時に異動。ピバレージマネージャーとして技術を磨きながら後進の育成にも努め、1989年にHBA日本ホテルパーメンズ協会特別認定マスタークラスを取得した。1996年には数々の優勝作品を集めた『木原均のオリジナルカクテル&コンテスト優勝テクニック』を自費出版している。その後、横浜エクセルホテル東急に異動し、2008年定年退職した後もバーテンダーとして活躍し続け、2012年には東京都優秀技能者『東京マイスター』知事賞を受賞している。

○赤坂エクセルホテル東急 営業終了について

1969年9月に「赤坂東急ホテル」として開業してから53年にわたり赤坂見附のランドマークとして広く愛され、ビジネスや観光の拠点として営業を続けてまいりました。昨年9月、2023年8月31日のチェックアウトおよび朝食をもって営業終了することが決まりました。営業終了するその日まで、感謝の気持ちでお客さまをお迎えしてまいります。



【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

赤坂エクセルホテル東急

赤坂スクエアダイニング

(10:00~15:00)

TEL : 03-3580-2331

本リリースに関するお問い合わせ

赤坂エクセルホテル東急

マーケティング担当：芹沢・横田

TEL : 03-3580-3904 FAX : 03-3580-3588

E-mail : y.serizawa@tokyuhotels.co.jp