



報道関係者各位

2025 年 10 月 23 日

東急ホテルズ&リゾート株式会社

**東急ホテルズ、グランプリ受賞カクテル「Botanical Grace」を全国展開。
若手バーテンダーの技術が光る、鹿児島の食材を活かしたオリジナルカクテルが登場
2025 年 11 月 1 日（土）～ 11 月 30 日（日）**

東急ホテルズ&リゾート株式会社（東京都渋谷区、取締役社長 武井 隆）は、2025年 11 月 1 日（土）～ 11 月 30 日（日）の期間※1、本年9月に開催した社内コンテスト「第2回 東急ホテルズ カクテルコンペティション」でグランプリを受賞したカクテル「Botanical Grace」（セルリアンタワー東急ホテル 川瀬 航大 作）を、運営する全国16ホテルで販売いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/restaurant/plan/134758/index.html>

「東急ホテルズ カクテルコンペティション」は、若手からベテランまで、東急ホテルズの幅広いバーテンダーを対象に、技術・創造力・ホスティング力の向上を目的として昨年開始したものです。2回目の開催となる本年は、全国16ホテルから26名がエントリーし、予選を突破した8名が9月10日の決勝大会でしのぎを削りました。本年の課題は、本坊酒造株式会社が製造する、鹿児島の多様な自然環境で育まれるボタニカル食材を取り入れたジン「Japanese GIN 和美人」をベースとし、「鹿児島県」をイメージしたオリジナルカクテルを創作すること。決勝の結果、セルリアンタワー東急ホテルのバーテンダー 川瀬航大がグランプリを受賞しました。

川瀬は「Botanical Grace」についてこう語ります。

「スパイスが利いた『Japanese GIN 和美人』の爽やかな味わいをそのままに、鹿児島を代表するお菓子である『ボンタンアメ』のリキュールを副材料として使用し、甘みがありながらすっきりと飲みやすい、幅広く誰にでも楽しんでいただけるカクテルを考案しました。このジンと相性のいいパイナップルジュースで味のバランスを整え、自家製ハイビスカスシロップでカクテルのコクを出しつつ、目にも鮮やかな赤色に色付けした一杯です。副材料として使用したライムジュースの皮を飾りに、さらに余った部分をハイビスカスシロップの香りのアクセントとして活用することで、環境にも配慮しました。これを鹿児島の伝統工芸品『薩摩ボタン』をイメージした飾りとして、グラスの淵に添えています。※2 この味わいが詰まったカクテルを皆さまにご賞味いただけますと幸いです。」

鹿児島の古き良き伝統と豊かな自然を感じられるカクテルを、この機会に各地の東急ホテルズでお楽しみください。

東急ホテルズ&リゾートでは、今後もバーテンダーの育成を図るとともに、バー文化の発展とバー業界の活性化に寄与してまいります。

【カクテル「Botanical Grace」販売概要】

●販売期間

2025 年 11 月 1 日（土）～2025 年 11 月 30 日（日）※1

●販売ホテル

ザ・キャピトルホテル 東急／セルリアンタワー東急ホテル／横浜ベイホテル東急／金沢東急ホテル／名古屋東急ホテル／京都東急ホテル／白馬東急ホテル／伊豆今井浜東急ホテル／宮古島東急ホテル&リゾート／二子玉川エクセルホテル東急／大阪エクセルホテル東急／BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel／HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel／THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel／SAPPORO STREAM HOTEL／SHIBUYA STREAM HOTEL

※1 ホテルにより販売期間は異なります

※2 ホテルにより飾り付けは異なる可能性があります

◆ホテルにより料金、提供時間は異なります

◆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お断りいたします

◆写真はイメージです

● 第 2 回 東急ホテルズ カクテルコンペティション グランプリ受賞者プロフィール



セルリアンタワー東急ホテル

タワーズバー「ベロビスト」バーテンダー 川瀬 航大

1995年 東京生まれ

2016年 セルリアンタワー東急ホテル入社

以降9年間、「ベロビスト」にてバーテンダーとしての腕を磨く

本コンペティション グランプリ受賞にあたって

「第1回大会に続き、2度目の挑戦でした。前回、受賞を逃した悔しさをバネに『優勝するカクテルを作る』という思いのもと、こだわりと工夫を重ね、『Botanical Grace』を考案しました。プレゼンテーションについても、所作の美しさや姿勢を見つめ直し、念願のグランプリ受賞を叶えられたと思います。この結果に満足せず、外部のコンペティションにも挑戦を続けていきます。そしてお客さまが心地よい時間を過ごせるよう、常にベストのパフォーマンスができるよう、研鑽してまいります。」

【第 2 回 東急ホテルズ カクテルコンペティション 入賞者】

グランプリ：セルリアンタワー東急 ホテル 川瀬 航大

準グランプリ：BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel 平野 亮太

本坊 酒造特別賞：THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel 毎熊 滯

ファイナリスト賞：横浜ベイホテル東急 笹崎 颯

（競技順） HOTEL GROOVE SHINJUKU, A PARKROYAL Hotel 川口 豪太

横浜ベイホテル東急 津平 貴之

セルリアンタワー東急ホテル 小宇都 佑果

THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel 桐渕 颯斗

＜審査員＞

ホテルバーメンス協会 代表理事 会長 野田 浩史 氏

本坊酒造株式会社 常務取締役 甲信事業部長 久内 一 氏

東急ホテルズ&リゾート株式会社 取締役社長 武井 隆

東急ホテルズ&リゾート株式会社 運営管理グループ・運営企画グループ 統括部長 宮田 学

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel ビバレッジディレクター 吉田 茂樹



【東急ホテルズ&リゾート株式会社 概要】

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル3階

代表者：取締役社長 武井 隆

事業内容：ホテル・レストラン・会員制リゾートの運営

■ 全国に広がる「東急ホテルズ」のネットワーク (<https://www.tokyuhotels.co.jp>)

ザ・キャピトルホテル 東急と、東急ホテル・東急リゾートホテル・エクセルホテル東急・東急 REI ホテルの各ブランドが 属する「東急ブランドホテル」に加え、BELLUSTAR TOKYO、HOTEL GROOVE SHINJUKU、STREAM HOTEL 等、独自の個性を有するホテルで構成する「DISTINCTIVE SELECTION」、「ホテルコンドミニアム」の STORYLINE、「会員制滞在型リゾート」の東急バケーションズを全国に展開（国内61店舗／ほか国内3店舗、海外3店舗の「パートナーホテル」）

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾート株式会社 広報・デジタルコミュニケーショングループ
高田 電話：03-3477-6566