

報道関係各位

**マンダリン オリエンタル 東京
37階「マンダリンバー」
「Asia's 50 Best Bars」に輝く「BEE'S KNEES」と
期間限定コラボレーションを実施
～ 2023年2月1日（水）から28日（火）まで～**

「マンダリン オリエンタル 東京」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:ポール ジョーンズ)では、「マンダリンバー」が「Asia's 50 Best Bars」に3年連続で輝いている、京都のバー「BEE'S KNEES (ビーズニーズ)」と、2023年2月1日(水)から28日(火)までの期間限定で、コラボレーションいたします。

本コラボレーションでは、「BEE'S KNEES」のオーナーバーテンダー 山本 圭介(やまもと・けいすけ)氏と、ヘッドバーテンダー 有吉 徹(ありよし・とおる)氏が、「マンダリンバー」のためだけに4種類のミクソロジーカクテルを考案。アメリカ最古の蒸留所をルーツにもつプレミアムウイスキーブランド「ミクターズ」を使った、クラシックとモダンが融合するカクテルをお楽しみいただけます。

さらに、アジア地域のバー業界における最も優れた革新的なバーを表彰する「Asia's 50 Best Bars」に選ばれた「BEE'S KNEES」を率いる、山本氏を2月11日(土)、有吉氏を2月18日(土)にゲストバーテンダーとしてお迎えします。この2日間は、世界各国を魅了するバーテンダーが作るユニークな4種類のカクテルをぜひご堪能ください。

◇ コラボレーション カクテルの詳細 ◇

「Queen Bee」

店名にもなっている、クラシックカクテル「Bee's Knees」を、「ミクターズ US★1 バーボンウイスキー」と京都を代表する柚子、香り高いトリュフハニーと共に組み合わせ、現代風アレンジしたカクテル。

創作者:山本 圭介氏



「Queen Bee」

「Hoji Tea Boulevardier」

ほうじ茶の香り、カンパリとビターチョコレートを組み合わせた「BEE'S KNEES」のシグネチャーカクテル「Hoji Tea Negroni」と、「ミクターズ US★1 アメリカンウイスキー」を組み合わせたブルヴァルディエカクテル。

創作者:有吉 徹氏



「Hoji Tea Boulevardier」

「Gentlemen's Martinez」

バニラとピーチの甘さが香るピーチメルバティーと透明なミルクブリューコーヒーが交わる複雑さと、「ミクターズ US★1 バーボンウイスキー」のコクが組み合わせ、ふくよかな味わいを生み出すモダンカクテル。

創作者:山本 圭介氏



「Gentlemen's Martinez」

「Tiny Apple Buck」

ニューヨークで冬の代表的なドリンク、アップルサイダーと、ナッツやスパイスが香る「ミクターズ US★1 ライウイスキー」を合わせた、すっきりとしたロングカクテル。

創作者:有吉 徹氏



「Tiny Apple Buck」

「BEE'S KNEES」について

「BEE'S KNEES」は、100年前のアメリカ禁酒時代のニューヨークにおける「Speakeasy(潜り酒場)」を彷彿させる隠れ家的なバー。禁酒時代に生まれた、ジンとレモン、蜂蜜で作るクラシックなカクテルが「BEE'S KNESS」の名前の由来。「Asia's 50 Best Bars」に2022年は47位、2021年は18位、2020年は21位と、3年連続で輝いています。

「ミクターズ社」について

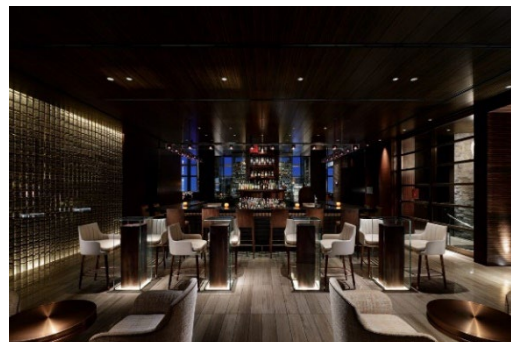
ミクターズはアメリカで最古のウイスキーの蒸溜所をルーツに持つ、プレミアムウイスキーブランドです。1753年からの長い歴史を持ち、“最高のアメリカンウイスキーをつくる”という使命のため、何よりも品質を追求し、コストや時間を惜しまないウイスキーづくりを一貫して行っています。2019年度のドリンクスインターナショナルではアメリカンウイスキー部門のTop Trending Brands(話題のブランド)にて第1位を獲得するなど、世界中のバーテンダーから注目されています。

【ミクターズに関してのお問い合わせ先】 株式会社ウイスク・イー(輸入代理店)

TEL: 03-3863-2633 WEB: www.whisk-e.co.jp

「マンダリンバー」について

日々の喧騒から離れ、煌びやかな夜景とともにラグジュアリーなひと時をお過ごしいただける、「モダンジャパニーズ」がコンセプトのバー。ヘッドバーテンダーの小田 健吾による、ホテルが位置する五街道の起点「日本橋」を表現したシグネチャーカクテルなどのほか、季節の日本酒セレクションやモクテルなども取り揃えています。



「マンダリン オリエンタル 東京」とは (mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「立地する土地柄と文化に敬意を表すホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50㎡以上のゆとりあるゲストルームからは、東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、12の料飲施設、グランドボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いております。

INSTAGRAM: [mo_tokyo](#) FACEBOOK: [MandarinOrientalTokyo](#)

マンダリン オリエンタル 東京の主な受賞歴

2022年、『ミシュランガイド東京 2023』にて6年連続ビブグルマン評価 (ピッツァバー on 38th)。
2022年、『ガンベロロッソ』による『世界のトップ・イタリアンレストラン』2023年版にて、ピッツェリア部門の3スライスを受賞(ピッツァバー on 38th)。
2022年、『50 Top Pizza』にて「50 Top Pizza Asia - Pacific 2022」3位評価、「Top Pizzeria in Japan 2022 by Ca.Form Japan」評価獲得(ピッツァバー on 38th)。「Pizza Maker of the Year 2022 - Peroni Award」受賞(総料理長 ダニエレ カーソン)。
2022年、8年連続で米国の格付け会社『フォーブス・トラベルガイド』より、「ホテル部門」・「スパ部門」共に最高評価の5つ星を獲得。
2021年、『ミシュランガイド東京 2022』にて8年連続一つ星評価 (タパス モラキュラーバー)。
2021年、『ミシュランガイド東京 2022』にて5年連続ビブグルマン評価 (ピッツァバー on 38th)。
2021年、『ガンベロロッソ』による『世界のトップ・イタリアンレストラン』の東京版の2022年版にて、3年連続ピッツェリア部門の3スライスを受賞 (ピッツァバー on 38th)。
2020年、『ミシュランガイド東京 2021』にて14年連続一つ星評価 (フレンチファインダイニング「シグネチャー」)。
2020年、『ミシュランガイド東京 2021』にて8年連続一つ星評価 (広東料理「センス」)。
2020年、『トリップアドバイザー』による「2020年トラベラーズチョイスアワード」ベスト・オブ・ザ・ベストにて、日本の「ベストホテル」1位評価。
2020年、『トリップアドバイザー』による「2020年トラベラーズチョイスアワード」ベスト・オブ・ザ・ベストにて、日本の「高級レストラン」2位評価 (タパス モラキュラーバー)。
2019年、『フォーブス・トラベルガイド ヴェリファイド リスト』にて「2019 World's Best Hotel Bars」に選定 (オリエンタル ラウンジ)。
2018年、『フォーブス・トラベルガイド ヴェリファイド リスト』にて「2018 World's Most Luxurious Spas」に選定。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは (mandarinoriental.com)

数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、世界で最もラグジュアリーなホテル、リゾート、レジデンスを展開しています。アジアをルーツにグローバルブランドへと成長を続け、現在24カ国・地域において、オリエンタルヘリテージと、立地する土地の文化や独自のデザインを反映する36のホテルと9のレジデンスを運営しています。マンダリン オリエンタルは、今後もホテルやレジデンスの開発を計画しています。マンダリン オリエンタルは、ジャーディン・マセソン・グループの傘下に属します。