



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6月21日

## 【ザ・リッツ・カールトン日光】

### Bartender Crossover vol.3

開業3周年記念日に、洋食レストラン「レークハウス」に新シグネチャーカクテルが誕生  
7月15日(土)「The Bellwood」鈴木敦氏を迎え、一夜限定イベント開催



「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、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、オリジナルカクテルやパフォーマンスを特別にお楽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)」を展開しています。

第三弾として、2023年7月15日(土)、「Asia's 50 Best Bars」にランクインするなど、国内外で注目を集める東京・渋谷のバー「The Bellwood」のファウンダーであり、カクテル世界大会でのチャンピオンの称号も持つ鈴木敦(すずき あつし)氏を迎え、一夜限定イベントを開催いたします。

「The Bellwood」は、100年前の東京で流行した大正モダンな“特殊喫茶(カフェー)”を、現代の渋谷で表現したカクテルバーです。“特殊喫茶”は明治末期から大正時代にかけて、東京から全国に広がったお酒と料理を楽しめる社交場で、当時の芸術家や文化人が集う現代のバーやカフェの前身でもあります。

そのような時代背景をテーマとし、古き良きものを追求する「The Bellwood」の世界観を、当日は洋食レストラン「レークハウス」のバーエリアを舞台にお楽しみいただけます。鈴木氏が監修した「ザ・リッツ・カールトン日光」開業三周年記念の新シグネチャーカクテル4種を初披露目するとともに、自らがお客様へふるまいます。カクテルは開業三周年記念日であるイベント当日より、「レークハウス」のグランドメニューとしてご提供いたします。

## 『Bartender Crossover vol.3 / The Bellwood 鈴木敦』

- 【日時】 2023年7月15日(土)5:00 p.m.~10:00 p.m. (8:30 p.m. L.O.)  
【場所】 ザ・リッツ・カールトン日光 洋食レストラン「レークハウス」1階バーエリア  
【メニュー】 鈴木敦氏監修 ザ・リッツ・カールトン日光 開業3周年記念  
新シグネチャーカクテル 全4種  
※イベントカクテルは、同日より、グランドメニューにてご提供いたします。  
【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  
オンライン予約は[こちら](#) ※事前のご予約なしでもご参加いただけます。

### カクテルのご紹介

新シグネチャーカクテルをご紹介します。

#### ミザル キカザル ハイボール / Mizaru Kikazaru Highball

2,800 円

[白ウオッカ、紫蘇、苺、トマト、炭酸]

日光東照宮の有名な彫刻「三猿」をイメージ。美味しいハイボールの前では目と耳はふさげても、口はふさげず3匹目の猿が飲んでしまったカクテル。栃木名産の苺を贅沢に使用した、紫蘇と米のハイボールです。



#### いろはコーク / IROHA & Coke

2,800 円

[六ジン、いちじくの葉、焙じ茶、カカオ、ナチュラルコーラ]

美しいタペストリーのような「いろは坂」の紅葉をイメージしたカクテル。いちじくの葉香るジンに、自家製クラフトコーラの複雑な味わいと焙じ茶の香ばしい余韻がグラデーションを作り出します。



#### 農家のミックスジュース / Farmers Mixed Juice \*ノンアルコール

2,200 円

[ノンアルコールジン、グレープフルーツ、キウイフルーツ、ベルジュ、トニックウォーター]

栃木県・足利市「ココ・ファーム・ワイナリー」の爽やかな葡萄酢で仕上げたノンアルコールのジントニック。華やかでフローラルな芳香に、フルーティーな味わいが重なり、まるで農園で獲れたての果物をカクテルにしているかのような気分に。



#### 将軍の珈琲 / Shogun's Coffee \*ノンアルコール

2,200 円

[水出し珈琲、オレンジフラワーウォーター、豆乳クリーム、きな粉]  
徳川家の将軍たちが嗜んでいたといわれる食後のコーヒーをイメージ。甘くてミルクィな優しい味わいの中にも、豊かなオレンジやきな粉の芳ばしい香りで、ほっと癒されるデザートカクテル。



## 【プロフィール】

### **鈴木 敦(すずき あつし) The Bellwood / Bellwood Experiment Inc. ファウンダー**

東京都葛飾区出身。高校卒業後、地元バーにてバーテンダーのキャリアをスタートする。都内で6年間ほどバーテンディングを学び、24歳で単身米国・ニューヨークへ渡る。名店「Angel's Share (エンジェルズ シェア)」に勤めたのち、さらなる海外経験を求め英国・ロンドンへ。その後、カナダ・トロントに拠点を移す。2013年開催の「Buffalo Trace Cocktail Competition」で優勝。翌年帰国後、SG Group 代表 後閑信吾氏からバー「Speak Low」のヘッドバーテンダーのオファーを受け中国・上海へ。2017年には「CHIVAS Masters Global Cocktail Competition」で優勝。カクテル世界大会で優勝を飾った初の中国代表となる。さらに、アジアを中心にバー業界情報を発信する『DRiNK MAGAZINE』主筆の「DRiNK MAGAZINE BAR AWARD」にて「BARTENDER OF THE YEAR」を日本人初受賞。2018年に帰国、東京・渋谷の「The SG Club」の立ち上げに携わる。同グループのグループマネージャーを務め、2020年6月に自身初のプロデュースとなるバー「The Bellwood」を東京・渋谷にオープン。現在は自身の「Bellwood Experiment Inc.」運営や自らカウンターに立つ傍、国内外でセミナーやトレーニング、ゲストバーテンディング等の活動をしている。

### **The Bellwood**

大正時代のカフェに現代(いま)を加え、モダンな特殊喫茶をコンセプトに2020年6月渋谷・宇田川町にオープンしたバー。懐石料理をカクテルで表現した”喫(の)む KAISEKI”メニューやバーの中にある看板のない創作寿司屋『BELL SUSHI』など、今までになかったバーの世界観を愉しんで頂ける空間。

公式Instagram [THE BELLWOOD \(@the\\_bellwood\) | Instagram](https://www.instagram.com/thebellwood/)

### **ザ・リッツ・カールトン日光 洋食レストラン「レークハウス」**

栃木の大自然が育んだ個性豊かな食材を使った料理、野菜本来の味が楽しめるサラダ、特産のフルーツを使ったデザートなど、地元の作り手が大切に育んだ旬の食材を、素材の味を活かした味付けと調理法で提供。「ボートハウス」をコンセプトに、中禅寺湖に生息する動植物のスケッチや押し花、釣り竿をイメージした照明、ロープや釣り用の浮きを使用したアートで彩られる。

公式ホームページは[こちら](#)



### **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、090-8518-6663(後藤) Email: [trc\\_nikko\\_pr@ssu.co.jp](mailto:trc_nikko_pr@ssu.co.jp)