

お問い合わせ：
マーケティング コミュニケーションズ
石村 麻衣子
maiko.ishimura@ritzcarlton.com

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2024年7月2日

【ザ・リッツ・カールトン東京】
ジャカルタの人気クリエイター、タリク・ウィダルソ氏を招き、
『バーテンダー テイクオーバー』を2024年7月5日に開催
～アルコールブランドやバーのブランディング、メニュー開発において
活躍するコンテンツ・クリエイターがカクテル5種を披露～



ザ・リッツ・カールトン東京の45階に位置する「ザ・バー」（港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン、総支配人：シャビ・ゴンザレス）では、ジャカルタで、アルコールブランドやバーのメニュー開発・ブランディングを任されている人気コンテンツ・クリエイター、**タリク・ウィダルソ（Tariq Widarso）氏**を招き、2024年7月5日（金）に『バーテンダー テイクオーバー』を開催いたします。

今回で28回目となる『バーテンダー テイクオーバー』に登場するタリク・ウィダルソ氏は、自身のブランド「Sip Sensei」を創設し、ワークショップやソーシャルメディアを通して、バー文化の魅力や技術を、プロ・アマチュア問わず多くの人々に広めることに貢献しています。とりわけ、バーテンダーのオンライン教育プログラムである「カンパリ・アカデミー・アジア」のコンテンツ・

クリエイターを務めるなど、多くのブランドやバー業界から、彼の独自性や感性、技術に対し信頼が置かれています。本イベントでは、インドネシアの南国の香り漂うスタイリッシュな5種のオリジナルカクテルを提供いたします。

注目のバークリエーター、タリク・ウィダルソ氏の『バーテンダー テイクオーバー』の詳細は以下のとおりです。

■バーテンダーテイクオーバー

日時： 2024年7月5日（金）18:00～22:00

価格： 各3,200円（税金、サービス料込）

※夜の演奏時間帯でのご利用は、エンターテイメントチャージとして2,500円（税込）を申し受けます。

※ご宿泊のお客様、ザ・リッツ・カールトンスパ&フィットネス会員、ザ・パーク・レジデンシズ・アット・ザ・リッツ・カールトン東京ご入居者様、ひのきざか、タワーズ、Héritage by Kei Kobayashi（エリターージュバイケイコバヤシ）にてディナーを召し上がったお客様、および6歳未満のお客様のご利用については、エンターテイメントチャージは対象外となります。

※営業時間は予告なく変更となる場合がございます。

提供カクテル

- **Claro!**

材料：エスポロンレポサド、ウォーターメロンジュース、ライムジュース、全乳、ローズマリーシロップ

- **Cocopandan High**

材料：グレン・グラント・ウイスキー、パندانリーフ、ココカヌー・ココナッツラム、ココナッツウォーター、ソーダ

- **Batavia Sour**

材料：ワイルドターキー8年、レモンジュース、パイナップルジュース、ジファールアガベ・シロップ、ジンジャージュース、卵白、ポートワイン、乾燥パイナップル

- **Black & Gold 2.0**

材料：ワイルドターキー8年、フレッシュエスプレッソ、シナモンハニーシロップ、コーヒーリキュール、アングスチュラチョコレート・ビターズ

- **Albert II**

材料：バナナ・スウヴィー、ワイルドターキー8年、コーヒー、スイート・ベルモット、カンパリ、ジファールバナヌ・デュ・ブラジル、バナナチップ

「2017年に初めて日本を訪れて以来、私はこの国の、細やかで考え抜かれたデザインに魅了されてきました。そして今回、ザ・リッツ・カールトン東京のザ・バーにて、私の作品と情熱を皆様と分かち合える機会をいただき、とても刺激的な経験となり、光栄に存じます。格調高く美しいザ・リッツ・カールトン東京のバーに立てることを楽しみにしております。」（「Sip Sensei」タリク・ウィダルソ氏のコメント）

タリク・ウィダルソ（Tariq Widarso）氏について



インドネシア・ジャカルタで、飲食業界のコンテンツ・クリエイターやアドバイザーとして活躍するタリク・ウィダルソ氏は、様々なアルコールブランド、バー、レストランの写真撮影、コピーライティング、カクテルレシピの開発を務めてきました。2017年に、カクテルの奥深い創造性や技術の魅力を人々に広めるため、自身のブランド「Sip Sensei」を創設しました。Sip Senseiでは、ワークショップ、イベント、ソーシャルメディアを通じて、バー業界に対する人々の興味関心を高めることに注力しています。ウィダルソ氏は、様々なミクソロジストやバーテンダーとの人脈も誇り、プロの技術を意欲的に学び続けています。

「ザ・バー」ヘッドバーテンダー、和田健太郎について



大阪・心斎橋のバー、そして、ニュージーランドのライブハウスでミクソロジストとしての技術を磨いた和田は、日本に帰国すると、2012年7月にザ・リッツ・カールトン東京に入社しました。

「ザ・シーバス マスターズ 2018」を始めとする、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝した実績を持つ和田が作る、見た目にも華やかな仕上がり特徴のカクテルは、世界各国から集まるゲストの皆様を魅了します。

【ザ・リッツ・カールトン東京「ザ・バー」について】

[「ベストディスカバリー50 \(50 Best Discovery\)」](#)に選出されたザ・バーは、東京でも有数の眺望を楽しむことができる場所に位置し、エリア全体を一つのアートとしてとらえた象徴的な空間です。オバル型のバーカウンターには、足元からのライトアップが都会の夜景と相まって、ロマンチックな雰囲気を演出します。また、水上ステージで奏でられるエンターテインメントは、音が水面を通じて響き、より美しい音色と広がりをお楽しみいただけます。※「ベストディスカバリー50」は、ウィリアム・リードが発行する50 Bestブランドの一部で、世界のフードライターや評論家、シェフ、レストラン経営者、旅慣れたグルメで構成されている50ベストの

アカデミーが実際の体験に基づき選定した様々なレストランやバーを紹介するものです。その資格を得るには、レストランやバーが「世界のベスト・レストラン50」、「世界のベスト・バー50」、「世界のベスト・ホテル50」の直近の投票で相当数の票を獲得するか、50ベストが毎年発表する地域別ランキングのいずれかに掲載される必要があります。

【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。都内最高峰の高さを誇るミッドタウン・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245のゲストルームのうち40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」、フレンチレストラン「Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイコバヤシ)」、ビストロノミー「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」、「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」、ロビーラウンジやバーの7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。Facebook (<https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>)のアカウント名@RitzCarltonTokyoにて情報を発信しています。

<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 : 03-6261-5733 / FAX : 03-6261-5944

E-mail : RC-PR.japan@aviareps.com 担当：水谷玲子、宮本早映子