

報道関係各位

2023年7月7日

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

カンパリ x ホテルグランバツハ東京銀座

バツハの日にホテルグランバツハがお届けするスペシャルナイト

— 「J.S. バツハの音楽とカクテル」をテーマに、コラボレーションイベントを 2023年8月8日(火)開催 —

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント(所在地:東京都新宿区、代表取締役社長:落合順)は、このたび、「ホテルグランバツハ東京銀座」(以下、グランバツハ銀座)にてCT Spirits Japan が展開するイタリアを代表するリキュールブランド「カンパリ」とコラボレーションし、カンパリブランドアンバサダーによるゲストイベントを 2023年8月8日(火)に開催いたします。



(写真)バツハの日にホテルグランバツハがお届けするスペシャルナイト

■イベント概要

<開催日時> 2023年8月8日(火) 19:00~21:00

<ゲストバーテンダー>カンパリブランドアンバサダー 小川尚人

<会場> ホテルグランバツハ東京銀座 2F Bar & Lounge 「Magdalena(マグダレーナ)」

住所 東京都中央区銀座5丁目13番12号

アクセス 東京メトロ「銀座駅」より徒歩4分/東京メトロ・都営地下鉄「東銀座駅」より徒歩1分

電話番号 03-5550-2222

<料金> 8,800円(税込)※料金に含まれるもの(オリジナルカクテル3杯+フィンガーフード+お土産)

<予約方法> 電話 03-5550-2222

オンライン

[https://www.tablecheck.com/shops/grandbach-ginza-waldhaus/reserve?menu_items\[\]=649ab89e2d39f10194f61b43](https://www.tablecheck.com/shops/grandbach-ginza-waldhaus/reserve?menu_items[]=649ab89e2d39f10194f61b43)

以下の QR コードよりご予約ください。



■提供カクテル

イタリアを代表するリキュールブランド「カンパリ」のブランドアンバサダーである小川 尚人氏が監修したカクテルとともに、グランバッハ銀座のヘッドバーテンダー高橋 司が考案したカクテルはこの日だけのオリジナルカクテルとなります。また、当日は小川 尚人氏と高橋 司がカクテルをご提供いたしますので、ぜひこの機会をお見逃しなく。この日限りのオリジナルカクテル 3 杯は料金に含まれていますが、4杯目以降は 2,000 円でお召し上がりいただけます。



(写真)カクテルイメージ

◇「カンパリ」ブランドアンバサダー 小川尚人監修カクテル

Aperitivo Andante (アペリティーボアンダンテ)

アペリティーボの時間に音楽を楽しんでいただくためのカクテル。フルーティーで爽やかな味わいで夕暮れに合う一杯。

Anna and Maria (アナ アンド マリア)

バッハの人生を支えた二人の妻をイメージし華やかな味わいを作っています。大きく羽ばたき「音楽の父」となったバッハをオマージュしカクテルの「ペーパープレーン」のツイストです。Maria が「カンパリ」、Anna が「アペロール」と置き換えてイメージしています。

Great Fantasia (グレートファンタジア)

バッハの「幻想曲とフーガ」をイメージして創作した一杯。複雑に重なりあう曲調をモチーフに躍動感と幻想的な味わいに仕上げました。

◇ホテルグランバツハ東京銀座 ヘッドバーテンダー 高橋司監修カクテル

B to C (ビートゥーシー)

バツハの日をお祝いする Bach Celebrate カクテル。また Beer Campari の頭文字を取ったカンパリアモー二のアレンジカクテルをイメージしてシンプルで気軽に飲める軽やかな味わいのカクテルとなっています。

■カンパリ ブランドアンバサダー 小川尚人・プロフィール



兵庫県神戸市生まれ。ニュージーランドやオーストラリアへの留学経験後、神戸の老舗店 Bar elixir de longue vie でバーテンダーとしての修行を積む。様々なカクテルコンペティションでの受賞歴をはじめ、CAMPARI Cocktail Competition Asia 2018 では日本チャンピオンとなり、日本代表としてミラノで開催されたアジア大会へ出場。その後 Campari Group の日本におけるオフィシャル・ブランドアンバサダーとして活動をスタート。カンパリをはじめとした Campari Group ブランドのトレーニングやカクテル開発の傍ら、全国のバーでゲストバーテンディングもこなす。2022 年夏、“伝説のバーテンダー”として世界的に有名なチャールズ・シューマン氏の「シューマンズ バー」(ドイツ・ミュンヘン)にゲストバーテンダーとして招待され、その繊細ながらバランスのとれた味わいが海外でも高く評価された。

■ホテルグランバツハ東京銀座のヘッドバーテンダー 高橋司・プロフィール



2014 年ニッカ・ウイスキー・フォーラム「カクテルコンペティション」において日本一に輝き、その後、日本バーテンダー協会主催の大会において、数々の賞を受賞。また 2018 年ヘネシー・カクテルコンペティション「ジャパンファイナリスト」並びに、2018 年、ロンサカパラム・コンペティション「ジャパンファイナル」に選出。2021 年よりホテルグランバツハ東京銀座のヘッドバーテンダーとして勤務。

■カンパリについて

鮮やかな赤色とビタースイートな味わいがユニークなプレミアム・イタリアンリキュール



カンパリが誕生したのは 1860 年。創業者のガスパーレ・カンパリ氏は、創業間もない 1867 年にミラノのドゥオモ広場の一角に「カフェ・カンパリ」を出店。発売当初から、そのほのかに甘く、心地よい苦みをたたえたりキュールはミラノっ子たちの間で大流行。やがてカンパリはミラノをはじめイタリア各地でその名を馳せるようになりました。カンパリは、その鮮やかな赤色、オレンジやハーブの洗練された複雑なアロマ、そして独特のほろ苦い味わいが唯一無二の存在として、多くの人々を魅了してきました。創業から 160 年以上経った現在でも、その秘蔵のレシピは変わることなく受け継がれており、濃厚なアロマとビターテイストは、パーフェクトなベースとして、今では世界中で数々のカクテルに使用されています。

■ホテルグランバツハ東京銀座 概要

全国4拠点(熱海、仙台、京都、東京・銀座)にて展開しているホテルグランバツハでは、J.S. バツハの音楽でゲストをお迎えする静謐な環境と、きめ細かなおもてなしで寛ぎの時間を演出しています。2021 年 11 月 30 日に東京進出となったグランバツハ銀座では、「バツハとウェルネスキュージーヌで心身が癒されるステイ」をコンセプトに、フレンチの技法を用いた心身に嬉しい「ウェルネスキュージーヌ」と、グランドピアノのライブ演奏と共に、国内外から訪れるゲストをお迎えしています。

- ・ 施設名 : ホテルグランバツハ東京銀座(Hotel GrandBach Tokyo Ginza)
- ・ 所在地 : 東京都中央区銀座 5 丁目 13 番 12 号
- ・ アクセス : 東京メトロ「銀座駅」より徒歩 4 分／東京メトロ・都営地下鉄「東銀座駅」より徒歩 1 分
- ・ 客室数 : 144 室(15 階建て、延床面積:8,484 m²)
- ・ 施設 : 1F レストラン「Wald Haus(ヴァルトハウス)」、2F バー&ラウンジ「Magdalena(マグダレーナ)」、ボードルーム「Wald Tür(ヴァルトトゥール)」(オープンキッチン付き)
- ・ WEBSITE : <https://www.grandbach.co.jp/ginza/>
- ・ Facebook : @Hotel GrandBach Tokyo Ginza
- ・ Instagram : @hotelgrandbachtokyoginza
- ・ Twitter : @GrandBachGinza



GRANDBACH

“私たちは食と音楽を通して癒しと感動を提供します”

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント
担当:GB 支社 | ホテルグランバツハプレス窓口(担当:大井)
E-mail: press@grandbach.co.jp

〒163-1419 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー19 階
TEL/03-6300-6754、FAX/03-3349-1217
<https://www.grandbach.co.jp/>
