



RÉMY MARTIN
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

300
YEAR ANNIVERSARY
1724-2024

【プレスリリース】
報道関係各位

2024年9月19日
レミーコアントロージャパン株式会社

セラーマスターたちが紡ぎ続ける精緻な味わいのレミーマルタン
コンラッド東京「トゥエンティエイト」とのコラボレーションが決定
アートからインスピレーションを受けた3種のカクテルが登場
【開催期間：10月1日（火）～11月30日（土）】



“量よりも質”という観念を軸にサステナブルな栽培法を取り入れ、ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミーコアントロージャパン株式会社（東京都港区／ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ）が展開するコニャック・フィヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、コンラッド東京のバー&ラウンジ「トゥエンティエイト」とのコラボレーションが決定。コンラッド東京館内のアート作品から着想を得た独創的な3種のカクテルを期間限定にて提供いたします。

1724年にフランス・コニャック地方にて創業されて以来、300年間、セラーマスターたちが紡ぎ続ける精緻なブレンドが創り出す、その力強さとエレガントさの絶妙なバランスが高い評価を受けるコニャック・フィヌ・シャンパーニュ『レミーマルタン』。大手コニャックメゾンの中で唯一、ワイングローワー（葡萄栽培農家兼ワイン醸造家）をルーツとし、その誇りを胸に、いまこの時もフィヌ・シャンパーニュ・コニャックのみに特化したコニャックづくりを続けております。

今回のコラボレーションは、レミーマルタンの300年にわたって紡いできたカクテル文化やイノベーションと、「トゥエンティエイト」バーテンダーの卓越した技が共鳴し、創り上げられました。コンラッド東京館内のアート作品から着想を得た、美しいカクテルが「トゥエンティエイト」のバーテンダーから紡ぎ出されます。

300年間世界中で愛されてきたレミーマルタンの魅力を堪能できる特別なカクテルをお楽しみください。

【開催概要】

- 日時：2024年10月1日（火）～11月30日（土）
- 場所：コンラッド東京 28階バー＆ラウンジ「トゥエンティエイト」（東京都港区東新橋1丁目9-1）
- コラボレーションカクテル：

「シャンパンアレキサンダー」(3,400円)

新緑をテーマにした作品から着想を得た淡い緑のカクテルは、「レミーマルタン 1738 アワード・ロワイヤル」をベースに柔らかい味わいに調合されたアレキサンダーに、シャンパーニュ「テルモン」やミントを加えてさっぱりとした味わいに。

インスパイアされたアート作品：

コンラッド東京アネックス「空を仰ぐ—新緑の頃」（児玉靖枝）



「フラフフィハイボール」(3,400円)

風に乗って舞う鳥を表現した作品をモチーフにしたカクテル。「ブルックラディ ザ・クラシック・ラディ」を使用し、ほのかにアールグレイとコーヒーが香る軽やかな味わいのハイボール。作品にオマージュを捧げ、ガーニッシュの羽を添えて。

インスパイアされたアート作品：

コンラッド東京 28階「風の翼」（川越悟）



「ネグローニの実」(3,400円)

芽生えをテーマにした作品から着想を得た、「ザ・ボタニスト」を使用したカクテル。新芽をイメージしカカオバターでコーティングした氷とバジルが特徴的。ほうじ茶の味わいを中心にシェリーでコクを出したネグローニ。

インスパイアされたアート作品：

コンラッド東京 日本料理「風花」 「芽生え…芽生える」（竹田康宏）



ご予約・お問い合わせ

公式サイト (conradtokyo.jp) または 03-6388-8745 (レストラン予約直通)

備考

- ※表示料金には税金・サービス料が含まれます。
- ※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。
- ※画像はイメージです。

