



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11月27日
レミーコアントロージャパン株式会社

創業 300 年を迎えるコニャック・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタン
『RÉMY MARTIN x THE GREY ROOM
300YEARS ANNIVERSARY SPECIAL GUEST BARTENDING』
グランドチャンピオン大伴氏による一夜限りのゲストバーテンディングを銀座グレイルームにて開催
【開催：12月6日（金）】



“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・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタンは、300 周年を祝して開催した「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」のグランドチャンピオン・大伴祐司（おおとも ゆうじ）氏による一夜限りのバーテンディングをラウンジバー「THE GREY ROOM」にて12月6日（金）に開催します。

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・フィーヌ・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grower（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、いまこの時もフィーヌ・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。

この度、アニバーサリーイヤーのコンペティションにてグランドチャンピオンに輝いた大伴祐司氏が、華やぐ季節にふさわしい祝福のひとつを演出します。地上 30m の銀座の景色をテラス席から望み、モダンインド料理ベースのバーフードをお楽しみいただけるインターナショナルなバーラウンジ「THE GREY ROOM」にて、大伴氏考案のチャンピオンカクテルおよび世界大会で披露した3種のスペシャルカクテルとモダンインディアンストリートフードをご堪能いただけます。

セラーマスターの精緻なブレンドがなせる至高の芸術、コニャック・フィーヌ・シャンパーニュ レミーマルタンの魅力と共に、ニュートラルな心地よい空間で寛ぎの時間をお楽しみください。

【開催概要】

- 開催時間：2024年12月6日（金）17:30～24:00(LO:23:30)
- 場所：THE GREY ROOM（東京都中央区銀座6-4-3 GICROS GINZA GEMS 11F）
- 内容：

「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」のグランドチャンピオンに輝いた大伴祐司氏による日本大会優勝カクテルおよび世界大会で披露した3種のスペシャルカクテルと、モダンインディアンストリートフードをスペシャルパッケージにてご用意。

Rémy Martin Champion カクテル3種+モダンインディアンストリートフードセット：8,000円（税込 サ別）
カクテル各種：2,200円～（税込 サ別）

ゲストバーテンダー：大伴 祐司氏

大阪で生まれ育ち、20代中頃からレストラン・カフェでバリスタとしてキャリアをスタート。その後、バーテンダーとしてのキャリアもスタートさせ、バリスタ兼バーテンダーとして研鑽を積む。2024年、初めて挑戦した、「RÉMY MARTIN BARTENDER TALENT ACADEMY 2024 JAPAN 300 YEARS ANNIVERSARY」にて日本チャンピオンに輝き、同コンペティションにて日本代表として世界大会に出場。



THE GREY ROOM：グレイルーム

銀座では珍しい地上30mのテラス席も楽しめる、ニュートラルな心地よさを追求したラウンジバー。日本の卓越したバーテンダー技術が冴える、繊細なスパイス使いが斬新なオリジナルスパイスカクテルをはじめ、ワイン、日本産の高級スピリッツやインド産ウイスキーなどを取り揃えています。また、下の階に位置する系列店、「SPICE LAB TOKYO(スパイスラボトキョー)」のキッチンで作る新感覚のスパイス使いでインド料理の概念を覆すモダンインディアンキューズをベースにしたバーフードや、セイボリーやスイーツにもスパイスを絶妙に効かせたインドテイスト満載の独創的なアフタヌーンティー、ビリヤートカレーのセットなどもお楽しみいただけます。

デイトタイムから夜景の煌めきを望むパーティタイムまで、銀座6丁目にあるロケーションならではのユニークな風景の移ろいと共に、スパイスカクテルやスピリッツ、洗練のスパイス使いが斬新なアフタヌーンティーやバーフードなどをお好みのシチュエーションにあわせてご堪能ください。

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座6-4-3 GICROS GINZA GEMS 11F

電話：03-6274-6023

営業時間：火曜日～木曜日 15:00 - 24:00 (23:00 LO)

金曜日～日曜日 11:30 - 24:00 (23:00 LO)

※アフタヌーンティーは16:30最終入店。要予約

定休日：月曜（月が祝日の場合は営業し、火曜休）

公式サイト&SNS：<https://thegreyroomtokyo.com>

<https://www.facebook.com/THEGREYROOMTOKYO/>

https://www.instagram.com/thegreyroom_ginza/



