



RÉMY COINTREAU

Terroir, people and time

【プレスリリース】

報道関係各位

2025年1月7日

レミーコアントロージャパン株式会社

**The Botanist Gin & Domaine des Hautes Glaces x THE GREY ROOM
2024年「Asia's 50 Best Bars」にて日本勢最高位の5位にランクインした
「バー ベンフィディック」店主 鹿山博康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
【開催日：2025年1月25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）が展開するアイランドライジン

The Botanist(ザ・ボタニスト)とフレンチオーガニックウイスキー-Domaine des Haute Glace（ドメヌ・デ・オート・グラス）は、2024年 Asia's 50 Best Bars 5位にランクインしたバー ベンフィディック店主 鹿山博康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2025年1月25日（土）に開催します。

ザ・ボタニスト

「ザ・ボタニスト」は、ヘブリディーズ諸島のアイラ島で職人の技によって生み出されたプレミアム・アイランドライジンです。このジンの本質は「WILD（野生）、FORAGED（採取）、DISTILLED（蒸留）」という3つの言葉で表現されます。伝統的なジンの原材料である9種類のコアボタニカルに加えて用いられる、アイラ島で採取された希少な22種類のボタニカル。ヘブリディーズ諸島のアイラ島に自生している「野生」のボタニカルを手で「採取」し、島で丁寧に「蒸留」してつくられる「ザ・ボタニスト」は、この荒々しい島の自然と文化、造り手の哲学と情熱が詰まったエッセンスなのです。アイラ島初めてのドライジンであり、究極的に原産地にこだわったスピリッツ。それは、アイラ島の土地と文化を物語ります。

ドメヌ・デ・オート・グラス

2009年の創設以来、オート・グラスではトリエヴ山地にて卓越したモルトウイスキーを生産してきました。フレンチアルプスの奥深く、標高900mに位置するこの山間のオーガニック農園醸造所は、伝統的な本物の製法でウイスキーとオー・ド・ヴィーを製造しています。風味、個性、自然のエッセンス、本物の追求という点において他の追随を許さないウイスキーは、この土地はもとより、穀物・水・酵母・エネルギーの4つの要素を幅広く調査・分析して得た産物です。

【開催概要】

- 開催時間：2024年1月25日（土）19:00～
- 場所：THE GREY ROOM（東京都中央区銀座6-4-3 GICROS GINZA GEMS 11F）
- 内容：

インドのスパイスと日本のハーブを堪能し尽くす【1月25日（土）限定】ペアリングイベント Special Exclusive limited Bar Experience “Indian spice & Japanese Herb” Paring Event【スパイスに夢中—農家バーテンダー—Mr. Kayama 再び！】～Spice Farm to The Grey Room～

ザ・ボタニストとドメーヌ・デ・オート・グラスを使用したスペシャルミクソロジーククテル 5種 + Chef Tejas がつくるスパイス使いが魅力的なモダンインド料理 5皿セット：15,000円（税込 サービスチャージ10%別）（要予約）

アラカルトカクテル各種：2,500円～（税込 サ別）

*ご予約は [THE GREY ROOM オフィシャルサイト](#) / Table check / お電話（03-6274-6023）にて承ります。

Bar BenFiddich

「Farm to glass」を提唱・実践している店主鹿山博康氏率いるバー。BenFiddichの店名は、鹿山氏の姓に由来したゲール語から名づけられている。（ゲール語で Ben は山、Fiddich 鹿を意味する）アブサン、薬草酒、古酒などの古いボトルが店内に転がり、ドライハーブがカウンター上の天井からつるされた独特の空気感が漂うバーは世界中のマニアの注目を集めており、「Asia's 50 best Bars 2024」では、日本のバーで最高位となる5位にランクイン。

店主 鹿山博康氏

「Farm to glass」を提唱・実践する農家バーテンダー。都内のバーで研鑽を積んだ後、独立に先駆け実家の農地でハーブやスパイスの栽培を始め、ボタニカルカクテルで脚光を浴びる。2013年に「Bar BenFiddich」、2017年にフルーツブランデー専門店「Bar B&F」をオープン。日本在来種の自生する草根木皮をもカクテルに変える新しい可能性を模索する中、必然的にインドのスパイスに対しても興味を広げている。インドを含む海外でのイベント等でもゲストバーテンダーをして活躍し、酒類のプロデュースも数多く手掛けている。

住所：〒160-0023 東京都新宿区西新宿1-13-7 大和家ビル9F

電話：Tel: 03-6258-0309

営業時間：月～土 18:00～25:00 / 日・祝休



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(スパイスラボトリー)」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ジーヌ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、ピリヤコと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）

オフィシャルサイト&SNS：<https://thegreyroomtokyo.com>

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

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

【商品に関するお問い合わせ先】 レミーコアントロージャパン株式会社マーケティング部

MAIL: RCJ_PR@remy-cointreau.com