

2025 年 10 月 28 日
ホテルグランバツハ東京銀座

はじまりは、J.S. バッハと蔦屋重三郎の数奇な関係？

江戸から続く銀座の地で、世界が愛する抹茶をベースに、ユニークなコンセプトのカクテルが誕生

オリジナルカクテル「THE ^ザ ^コ ^ネ ^ク ^シ ^ョ ^ン CONNECTION」を発売

2025 年 11 月 7 日(金)開催のゲストバーテンダーイベント「Autumn Cocktail Night」で、デビュー

ホテルグランバツハ東京銀座(所在地:東京都中央区銀座、総支配人:山瀬 富士夫)では、抹茶を素材にユニークなコンセプトで創作されたオリジナルカクテル「THE CONNECTION(ザ・コネクション)」を、2025 年 11 月 7 日(金)より、バー&ラウンジ「マグダレーナ」にて提供いたします。



新カクテル「THE CONNECTION」の創作は、ホテルグランバツハのヘッドバーテンダー、高橋 司が二人の天才の数奇な“つながり”を発見したことから生まれました。当ホテルにその名前を冠する“音楽の父”J.S. バッハがドイツ、ライプツィヒで 1000 以上に及ぶ名曲を残しその生涯を閉じたのが 1750 年。そして、本年テレビドラマ「べらぼう」でもその人生を描かれ、江戸の自由な絵画出版文化の繁栄を築き上げた蔦屋重三郎が生まれたのがなんと 1750 年で、二人は同じ 18 世紀の前半と後半を生きたクリエイターだったのです。そして奇しくも現在ホテルグランバツハ東京銀座が立地する場所は、江戸時代に蔦屋重三郎も親交を深めた田沼意次邸の南西角で、狩野派画塾が開設されていた跡地として知られています。

これらの交差する偶然(=コネクション)から得たインスピレーションをもとに、今や世界で愛される抹茶をレシピの主演に、和と洋の邂逅を思わせる二層からなるカクテルが考案されました。上層の濃い常盤緑には、オーガニック茶葉から作られる「CUZEN MATCHA(空禅抹茶)」を使用。通常は味わうことの難しい“挽きたて”抹茶の香りと鮮やかな風味が楽しめます。そこに、ドイツの老舗自然食品メーカー「ザイテンバツハ」のプロテインが重なり、上品でユニークなハーモニーを奏でます。下層のローズカラーは、京都蒸溜所の日本産プレステージジン「季の美 京都ドライジン」と、梅のリキュール「季の梅」で構成。和のナチュラルな素材が、京都を発祥の地とする狩野派の自然への美意識と重なります。仕上げに舞うウエハーペーパーには、メトロポリタン美術館に収蔵されている狩野山雪の傑作《老梅図襖》が描かれ、再生の象徴である梅の木がバッハと重三郎のつながりをほのめかすように浮かび上がります。

時間を越えて、和洋の美が一つにつながる一杯を、ぜひお試しください。

「CUZEN MATCHA(空禅抹茶)」について

CUZEN MATCHA(空禅抹茶)は、World Matcha 株式会社(所在地:東京都目黒区東山、代表取締役: 塚田 英次郎)が、茶葉本来の味を楽しんでいただきながら、日本のお茶生産者や地球環境にも好循環を生むお茶ブランドを目指し、2020年10月アメリカにて事業を開始。2021年7月に逆輸入ブランドとして登場しました。

茶室の円窓をモチーフにした「禅」を感じるデザインの抹茶マシンと、100% 国産オーガニックの抹茶リーフ(碾茶=抹茶を挽く前の茶葉)から作られる挽きたてのフレッシュ抹茶で、至福のひとつときをお楽しみいただけます。



ヘッドバーテンダー 高橋 司(たかはし つかさ)

2014年ニッカ・ウィスキー・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。



オリジナルカクテル「THE CONNECTION」の概要

提供期間: 2025年11月7日(金)~

提供場所: バー&ラウンジ「マグダレーナ」(ホテルグランバツハ東京銀座2階)

提供時間: バートタイム 19:00 - 23:00 (L.O.22:30)

料 金: 1杯 1,815円



オリジナルカクテル「THE CONNECTION」デビューイベント

本カクテル提供開始予定の2025年11月7日(金)、ペルノ・リカール・ジャパンとのコラボレーションによるカクテルイベント「Autumn Cocktail Night feat. Pernod Ricard Japan」を開催いたします。イベント内にて、高橋司によるカクテルパフォーマンスとともに、「THE CONNECTION」をお楽しみいただけます。

日 時: 2025年11月7日(金) 19:00 - 21:00

会 場: バー&ラウンジ「マグダレーナ」

詳しくはホテルウェブサイトをご覧ください <https://www.grandbach.co.jp/>

【お客様からのお問い合わせ】 TEL / 03-5550-2227 (レストラン直通番号)

- ・掲載写真はすべてイメージで、実際と異なる場合があります。
- ・メニュー内容は食材の入荷状況等の理由により予告なく変更となる場合があります。
- ・すべての料金表示は消費税(10%)とサービス料(10%)を含んでおります。また、上記イベント時を除く外来のお客様にはカバージュアッキーナ 605円を申し受けます。

■ホテルグランバツハ東京銀座 について

全国4か所(仙台、東京、熱海、京都)にて展開するホテルグランバツハは、J.S. バッ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 月の開業より、ホテルグランバツハ東京銀座では、「バッハとウェルネスキュイ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「ウェルネスキュイジーヌ」と、様々な楽器による生演奏と共に、国内外から訪れるゲストをお迎えしています。

【本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社グリーンホスピタリティーマネジメント

担当:セールス&マーケティング部 | ホテルグランバツハプレス窓口(担当:高木)

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/>
