

2026 年 8 月

異色の経歴を持つバーテンダーが贈るカクテル

東京プリンスホテル

「第 12 回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション 2026」にて
準優勝&ベスト・フードペアリング賞受賞作品「Ensemble」を販売

【期間】 2026 年 9 月 30 日(水)まで

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:布川 史明)は、「メインバー ウインザー」のバーテンダー佐藤 駿が一般社団法人日本ホテルバーメンス協会(HBA)・国分グループ本社株式会社共催「第 12 回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション 2026」において準優勝&ベスト・フードペアリング賞のダブル受賞を記念し、コンペティションにて創作したカクテル「Ensemble(アンサンブル)」を販売いたします。

「カクテルと食とのペアリング」をテーマに歴史を重ねてきた本大会で「Ensemble」を考案した佐藤 駿。ホテルの管理会計業務を担うファイナンシャルコントロール部門に勤務しながらも、これまで培った経験を活かして、異色のバーテンダーとしてサービスを提供しています。カクテルの持つ魅力に惹かれ、その想像力や技術の鍛錬を今もなお継続し続けています。

「Ensemble」は、ミュージカル発祥のカクテル「アドニス」を、名の由来である美少年の神話になぞらえ手を加えた一杯。「神話」を冠する白ワインをベースに、ハーブやスパイスを思わせる豊かな香りと果実味で奥行きを与え、地中海ハーブの風味を宿す炭酸で軽快な口当たり仕上げました。グラスのエッジに塗すパウダー状のハーブ“フェネル”がカクテルと食事を引き立てます。清涼感のあるハーブがアクセントとなったすっきりした甘みのカクテルです。隠れ家的な雰囲気のあるメインバー ウインザーでアンサンブルが奏でるひとときをお楽しみいただけます。



Ensemble



【プロフィール】 佐藤 駿 (さとう しゅん)

2017 年 株式会社プリンスホテルへ入社。ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町のバーに配属。HBA バーテンダーの資格を取得。2020 年度以降は、ザ・プリンス パークタワー東京・東京プリンスホテルの管理部門へ異動も、バーテンダーとしてもホテル運営に携わっている。HBA が関わる各種カクテルコンペティションにおいて全国大会ファイナリスト歴 7 回。

<メインバー ウインザーで佐藤 駿が振るうカクテルをお楽しみいただける日>

8 月 29 日(土)・31 日(月)

9 月 5 日(土)・12 日(土)・14 日(月)・19 日(土)・21 日(月・祝)・26 日(土)



メインバー ウインザー

「Ensemble」詳細

【実施店舗】メインバー ウインザー

【販売価格】¥2,000

【Web サイト】<https://www.princehotels.co.jp/tokyo/plan/windsor/ensemble/>

【ご予約・お問合せ】TEL:03-3432-1140(レストラン予約係) 10:00A.M.~5:00P.M.

※表記料金には、消費税が含まれております。別途、会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン等における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※写真はイメージです。※上記内容はリリース時点(8 月 25 日)の情報であり、変更になる場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

東京プリンスホテル マーケティング

TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。