

世界チャンピオン・バーテンダー小林清貴が
宇都宮グランドホテルの石蔵BARに着任
～店名も新たに、石蔵BAR「春夏秋冬」として6月4日グランドオープン～

今年、設立60周年を迎えた宇都宮グランドホテルは、特別記念企画として1月に大谷石の石蔵BAR「エリタージュ」をオープンし、お客様からご好評をいただくことができました。そこで、さらなる飛躍を目指し、数々のカクテル・コンペティションで優勝歴を誇る小林清貴をチーフ・バーテンダーとして迎える運びとなりました。それに伴い、店名も石蔵BAR「春夏秋冬」と改め、6月4日(水)に新装オープンします。

小林清貴チーフ・バーテンダーの抱負

宇都宮は、全国バーテンダー技能競技大会で何人も優勝者を出している“カクテルの街”であり、我々バーテンダーにとっては特別な意味を持つ土地です。その地で60周年を迎えた宇都宮グランドホテルのバーのカウンターに立ち、心地よい緊張を感じています。

石蔵BAR「春夏秋冬」のコンセプトは“和”です。スタンダード・カクテルから、洋酒、日本酒はもちろん、「春夏秋冬」ならではのオリジナル・カクテルをはじめ、多彩なドリンクメニューを揃え、お客様のお越しをお待ちしております。

石蔵BAR「春夏秋冬」

大谷石の風合いを活かした石蔵BAR「春夏秋冬」は、宇都宮グランドホテルの広大な庭園を望む割烹「陽南荘」の一隅を成しています。バーのカウンターに座り、1枚の絵葉書のような窓外の庭園風景を眺めながら、日常を離れた癒しのひと時をお過ごしください。

営業時間は、17:00～23:00(定休日なし)です。



小林清貴プロフィール



小林清貴
(こばやしきよたか)
1966年生まれ
東京都出身

24歳から日本バーテンダースクールに通い、国内外で修行を積む。32歳で、国内で最も権威ある「全国バーテンダー技能競技大会」で総合優勝。

インターナショナルバーテンダー協会主催のカクテルコンペティション日本代表(2006年)、日本バーテンダー協会より、ベストバーテンダー受賞(2006年)。テレビ、ラジオなどメディア出演も多数。

現在、日本バーテンダー協会横浜支部常任相談役

【宇都宮グランドホテル】
Tel:028-635-2111(代) Fax:028-633-3666
HP:<http://www.utsunomiya-grandhotel.co.jp/> E-mail:front@utsunomiya-grandhotel.co.jp

【プレスリリースの内容・取材に関してのお問い合わせ】

マーケティング部(井上)
Tel:028-635-2117 Fax:028-633-3666 E-mail:marketing@utsunomiya-grandhotel.co.jp