

セキネトモイキ

ドリンクディレクター

nokishita711 gin & cocktail labo.(world 50best bar discover)

/ The Roots of all evil.

Ginfestival Tokyo (ORGANIZER)

Bugology (Bug Mixologist )



クラフトジンとクラフトカクテルを専門にするバーテンダー。  
日本の食材を旨味の要素と絡めて独創的なカクテルを創造する

『Liquid Cuisine (液体のレストラン)』と称されるセキネトモイキのバーでは肉、魚、野菜、発酵調味料、出汁など料理に使われるような材料を多用し、塩味や旨味をもったカクテルが提供される。



そしてセキネトモイキは日本文化をバーの演出やカクテルに引用する。  
特に陶磁器に深く傾倒し、毎月のように骨董市やギャラリーを巡りそこで手に入れた器を古物、現代作家物とわずにカクテルに用いる。



また空間演出も得意とし、自身の店はもちろん飲食店の内装やイベントの装飾のディレクションも行う。

