



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2024年5月29日
株式会社パレスホテル

バーテンダーの世界大会チャンピオンたちが一夜限りの夢の共演
プレミアムイベント「World Class Cocktail Night」

2024年7月3日(水) 19:00～ 開催



ディアジオ ワールドクラス 2022
チャンピオン エイドリアン ミハルチック氏



ディアジオ ワールドクラス 2011
チャンピオン 大竹 学

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部 勝)は、2024年7月3日(水)ホテル6階のラウンジバー プリヴェにて、世界一のバーテンダー2名による一夜限りのプレミアムイベント「World Class Cocktail Night」を開催いたします。今回のバーテンダーイベントでは世界的なバーテンダーの大会「ディアジオ ワールドクラス」にて世界一に輝いた経験を持つエイドリアン ミハルチック氏とパレスホテル東京のメインバー ロイヤル バー 7代目チーフバーテンダー 大竹 学の2名が夢の共演を果たします。

ミハルチック氏はチェコスロバキア出身。2022年、世界50か国の代表者が集った「ディアジオ ワールドクラス グローバル バーテンダー・オブ・ザ・イヤー」において優勝したほか、国内外のアワードも受賞するほどの実力者です。ホストとして迎え入れる大竹も2011年「ディアジオ ワールドクラス」世界大会で優勝を果たしました。

今回、世界一のバーテンダーに輝いた2人が、このイベントのためだけに考案した3種ずつ、計6種のオリジナルカクテルをお届けいたします。パレスホテル東京が目指す“最上質の日本”を表現する「Experience the Heart of Japan」と、夏を感じる「Summer Season」のカクテル2種は、両者が異なるブランドのジン、ウィスキーを用います。さらに、世界中のテキーラ愛好家から支持され、ストレートで美味しく味わえるウルトラプレミアムテキーラ「ドン・フリオ 1942」の魅力を引き出し、カクテルに昇華させてご提供いたします。

世界最高峰のバーテンダーがお届けする一夜限りのイベントで、この日だけお召し上がりいただけるカクテルの味わいと、目の前で体感するカクテルメイクの技術を丸の内の夜景とともにぜひご堪能ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●「World Class Cocktail Night」概要

日時 : 2024年7月3日(水) 19:00~23:00 (L.O. 22:30)
会場 : パレスホテル東京 6階 ラウンジバー プリヴェ
料金 : チケット制 1名様 10,000円 (チケット3枚)
追加 1枚 3,500円 (いずれもサービス料15%・消費税込)
内容 : 各バーテンダーが共通するテーマをもとに3種類の
オリジナルカクテルを制作
【カクテルメイクに使用するアルコール一覧】
ドン・フリオ 1942 / ドン・フリオ ブランコ
ジョニーウォーカー ゴールドラベル リザーブ
タンカレー ナンバーテン / ザ シングルトン ダフタウン 12年
URL : <https://www.palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/world-class-cocktail-night/>
お問い合わせ : 03-3211-5319 (ラウンジバー プリヴェ/10:00~19:00)
協力 : ディアジオ ジャパン株式会社



本イベントで使用するジン、ウィスキー、テキーラ

- *チケットと引き換えでカクテルをお召し上がりいただけます。
なお、「ドン・フリオ 1942」を使用したカクテルのみチケットが2枚必要です。
- *チケットは当日店舗入口でお買い求めください。
- *通常メニューのご提供はございません。
- *イベント当日、11:30~19:00はクローズいたします。
- *諸般の事情により、イベント内容に変更が生じる場合がございます。
最新情報は公式ウェブサイトにてご確認ください。

●エイドリアン ミハルチック氏 Adrian Michalcik

チェコスロバキアで生まれ育ち、ホスピタリティと強いつながりを持つ。アメリカンイェンホテル オスロにあるバー「Pier 42」のヘッド オブ ミクソロジー、Generous Cocktails 社のフレーバー開発者。自身の経営する Adrian Michalcik Mixology 社ではコンサルタントとしても活躍している。2022年には「ディアジオ ワールドクラス グローバル バーテンダー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれた。現在はノルウェーを拠点としており、2021年、2022年、2023年のノルウェー最優秀バーテンダー賞、2023年の業界パーソナリティ賞を受賞。また、バー「Pier 42」はノルウェーのベストバー賞を2度受賞したほか、ベストディスカバリー50や、テイルズ・オブ・ザ・カクテルの地域トップ10に選出された。



●大竹 学 Manabu Ohtake

1994年から都内ホテルにてバーテンダーとしてのキャリアをスタートさせ、飲料に関する基礎知識、カクテルなどの調合技術を習得。より技能を高めるため様々な技能競技大会に参加、2009年、2010年には「ディアジオ ワールドクラス」日本大会にてファイナリスト、翌年2011年にはインドで行われた同大会の世界コンペティションにて優勝。その功績と実力が認められ、2013年にパレスホテル東京へ入社。メインバー ロイヤル バー、ロビーラウンジ ザ パレス ラウンジにてマネジャーを務める。伝統を継承しながら、世界のトレンドを取り入れた革新的なカクテルを創出している。





PALACE HOTEL TOKYO

●ディアジオ ワールドクラス Diageo World Class

2009年よりスタートし、今年で16回目を迎える「ディアジオ ワールドクラス」は、“Raising the Bar”「世界中のバー文化と価値を高める、そしてバーを通してお酒の楽しさ、素晴らしさをお客様に伝えていく」をコンセプトに、約60の国と地域から約25,000名を超えるバーテンダーがしのぎを削る世界規模*の大会。

*ディアジオ社調べ

公式サイト <https://www.wcjapan.jp/>



●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。Forbes Travel Guideホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降9年連続で維持しています。



<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram ([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当: 菊池、和地、小関、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 濱田、岡山、吉野

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp