

2026 年 10 月 1 日
ホテルグランバツハ東京銀座

シーバスリーガルと人気 DJ のサウンドを堪能する秋の銀座のナイトタイムエンターテインメント
オータム・カクテル・イベント ペルノ・リカール・ジャパン
「Autumn Cocktail Event featuring Pernod Ricard Japan」を開催
2026 年 10 月 9 日(金)

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、2026 年 10 月 9 日(金)、ペルノ・リカール・ジャパンの協賛を得て、スコッチウイスキー ブランドアンバサダーのバーテンダーとホテルグランバツハ東京銀座のヘッドバーテンダーによるオリジナルカクテルで銀座のナイトタイムを彩るイベント「Autumn Cocktail Event (オータム・カクテル・イベント) featuring Pernod Ricard Japan(ペルノ・リカール・ジャパン)」を開催いたします。本イベントには、人気 DJ の SHELLY も参加、華麗なプレイの数々は、銀座の上質で華やかなバータイムの新しい楽しみ方を提案します。



心地よい風が吹く銀座の秋の夜は、ホテルグランバツハ東京銀座 2 階のバー&ラウンジ「マグダレーナ」でスタートします。当夜は、ペルノ・リカール・ジャパンのスコッチウイスキー ブランドアンバサダーであり、トップバーテンダーの中村 大樹氏をお迎えし、このイベントのために創作した秋を感じるオリジナルカクテル 2 種をご提供します。世界中で愛される「シーバスリーガル 12 年」と、日本由来のミズナラ樽でフィニッシュした「シーバスリーガル ミズナラ 12 年」。それぞれの個性を引き出した特別なカクテルをお楽しみいただけます。さらに、ホテルグランバツハ東京銀座のヘッドバーテンダー 高橋 司が、「シーバスリーガル 匠リザーブ 12 年」の繊細で日本酒を思わせる芳醇な香りに着想を得て創作した新作カクテル「匠なファリサイ」も登場。コクのあるコーヒーとウイスキーが織りなす、奥深い和のマリアージュをご堪能ください。

また、「食」「音楽」でのおもてなしをコンセプトとするホテルグランバツハ東京銀座では、お酒とともに楽しむ様々な音楽体験を提供していますが、今回初めて DJ プレイによるフロア演出を行います。東京を拠点に、グローバルに活躍する DJ の SHELLY が生み出すライブ感あるサウンドは、上質なブレンデッドウイスキーの複雑でリッチな味わいと共に、フロア全体の没入感を高めます。

銀座の秋のはじまりは、トップバーテンダーが提案する琥珀色の世界に酔いしれてみてはいかがでしょうか。

ホテルグランバツハ東京銀座 ヘッドバーテンダー

高橋 司(たかはし つかさ)

2014 年ニッカ・ウイスキー・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。



ホテルグランバツハ東京銀座オリジナルカクテル 「匠なファリサイ」

芳しい日本酒の香味を纏ったウイスキー「シーバスリーガル 匠リザーブ 12 年」に、ラムや砂糖をいれて飲むドイツスタイルのコーヒーの飲み方「ファリサイ」をオマージュして掛け合わせたカクテル。

竹や木を割る職人を語源とする「匠」の名を有するウイスキーと、ドイツのコーヒースタイルの出会いが織りなす豊かな香りと味わいを、竹の器にたたえ、秋の夜にじっくりと味わいたい一杯に仕上げました。

<ゲストバーテンダー>

ペルノ・リカール・ジャパン スコッチウイスキー ブランドアンバサダー

中村 大樹 (なかむら ひろき)

都内ホテルでバーテンダーのキャリアをスタートし、2025 年 4 月、ペルノ・リカール・ジャパンのスコッチウイスキー ブランドアンバサダーに就任。

酒造メーカー「ペルノ・リカール・ジャパン」が取り扱う、シーバスリーガル、ローヤルサルートを担当。各種カクテルコンペティションでの入賞実績多数。



DJ SHELLY(シェリー)

東京を拠点に活動する DJ。

テクノを軸に、ハウスをはじめとするエレクトロニック・ミュージックを横断。

ジャンルにとらわれない選曲と繊細な展開で、フロアの流れを捉えながら独自のグルーブを描く。

■イベント概要

「オータム・カクテル・イベント featuring ペルノ・リカール・ジャパン」

開催日: 2026 年 10 月 9 日(金) 19:00~21:00(入退場自由)

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

料 金: カクテル各種 ¥1,815~



【お客様からのお問合せ】

(ホテルウェブサイト) <https://www.grandbach.co.jp/ginza/>

(ホテル代表) TEL / 03-5550-2222

- ・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。

■ホテルグランバツハ東京銀座 について

全国4か所(仙台・銀座・熱海・京都)にて展開するホテルグランバツハは、J.S. バツ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。ホテルグランバツハ東京銀座では、「バツハとウェルネスキューズ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「ウェルネスキューズ」と、グランドピアノなどのライブ演奏と共に、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合せ先】

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・霜山)

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/>