

【スイスホテル南海大阪】「THE WORLD'S 50 BEST BARS 2024」 選出のノルウェー「HIMKOK」を迎える一夜限りのイベント 「バー テイクオーバー」を2025年8月25日（月）に開催



日本、大阪—スイスにルーツを持つスイスホテル南海大阪（所在地：大阪市中心部、総支配人：シェーン・エドワーズ）では、「THE WORLD'S 50 BEST BARS 2024」で第11位に選ばれたノルウェーの名店「HIMKOK」よりゲストバーテンダーをお招きし、一夜限りのテイクオーバーイベントを2025年8月25日（月）にホテル36階「バー36」にて開催いたします。

当日はペリエとのパートナーシップのもと、「HIMKOK」よりヘッドバーテンダーのMaroš Dzurus（マロシュ・ズルス）氏、そしてHIMKOKのフレーバーを決めるリサーチ&ディベロップメント責任者であるPaul Voza（ポール・ヴォザ）氏がゲストバーテンダーとして来日。ノルウェーから素材を直接持ち込んで仕上げる、北欧の澄んだ空気と香り漂うHIMKOKシグネチャーカクテル4種類をご堪能ください。またHIMKOKカクテルに合わせ、ノルウェー料理からインスピレーションを得た「バー36」特製フィンガーフードもご用意しております。

世界のバーシーンをけん引する一店である「HIMKOK」を大阪にしながらご体験いただける貴重な機会を、スイスホテル南海大阪でお楽しみください。

■実施概要

【開催日】 2025年8月25日（月）

【時間】 18:30～

【料金】 HIMKOKシグネチャーカクテル 各2,500円

※数に限りがあり、無くなり次第終了となります。その他のカクテルも多数ご用意しております。

【場所】 スイスホテル南海大阪 36F「バー36」

【特別協賛】 ペリエ

ご予約・お問合せ：06-6646-5125（直通）または Bar36.Osaka@swissotel.com

公式ウェブサイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/offers/bar36-takeover-series/>

■ HIMKOKシグネチャーカクテル

Apple

フレーバー：Smooth | Rich | Crisp

ニッカウヰスキー シングルモルト余市 / ノルウェー アイスシードル / ココアビター

Strawberry & Cardamom

フレーバー：Sweet | Sour | Fruity

ニッカ カフェジン / ドライベルモット / ストロベリー & カルダモン シュラブ / レモンジュース / 卵白

Sage

フレーバー：Peppery | Herbal | Effervescent

ジン・マーレ / パラゴンコーディアル Timur / ジンジャーブリュー / セージ / ペリエ

Cardamon

フレーバー：Refreshing | Sweet | Fruity

テキーラ / カルダモン蒸留水 / フィノ（Fino）シェリー / パラゴンコーディアル パロサント / ペリエ

【スペシャルゲストバーテンダー】

MAROŠ DZURUS（マロシュ・ズルス）氏

ノルウェー・オスロの名店「HIMKOK」のバー・マネージャー。

2015年に渡欧後、同店でキャリアを積みヘッドバーテンダーを経て現職に就任。北欧の多様な食材と文化に深い理解を持ち、それらを活かした革新的なカクテルを生み出している。誠実で持続可能なバー運営を信条とし、スタッフにとっても働きやすい環境づくりに取り組むなど、ヨーロッパを代表するバーテンダーとして高く評価されている。



マロシュ・ズルス氏

PAUL VOZA（ポール・ヴォザ）氏

「HIMKOK」のリサーチ&ディベロップメント責任者。

幼少期から家業を通じて食と飲料に親しみ、豊富な国際経験を背景に多様な文化や料理を融合させるアプローチを確立。フランスとメキシコのルーツ、米国での経験、そしてノルウェーの風洞から着想を得た独自のカクテルづくりで、HIMKOKのクリエイティブを牽引している。



ポール・ヴォザ氏

■ HIMKOKについて



2015年にErk Potur（エルク・ポツール）氏により創業されたHIMKOK（ヒムコック）は、北欧のカクテル文化の礎を築いた世界的に著名なカクテルバー。現在では「World's 50 Best Bars」ランキングにおいて世界第11位にランクインし、国際的にも高い評価を得ています。

バー・マネージャーのMaroš Dzurus（マロシュ・ズルス）氏とリサーチ&ディベロップメント責任者のPaul Voza（ポール・ヴォザ）氏のリーダーシップのもと、北欧の多彩な食材を活かした独創的なカクテルを提供し、その多くは店内で自家製の素材を用いて作られています。

店舗に併設する蒸留所ではアクアビット、ジン、ウォッカの製造を行っています。そして、広々とした屋外テラスや迅速なサービスを可能にするカクテルのタップバー（樽出しカクテル）を備えた上階のバー、さらには最上階には理髪店も併設するなど、多彩な空間が訪れる人々を魅了しています。

「バー36」について

「テーブル36」の中心にあるシグネチャーバー。繁華街・難波の中心で、美しい曲線を描くカウンターが寛ぎの空間を演出。クリエイティブなミクソロジストが手掛けるオリジナルカクテルやフィンガーフードで、都会のざわめきから離れほっと一息つく時間をお過ごしください。ライブミュージックに耳を傾けながら、時の流れにゆったりと身をまかせるひとときを。仕事の疲れを癒す一杯、久々の友人との語らいなど、とっておきのドリンクが素敵な一日の締めくくりをお届けします。



「バー36」内観

【営業時間】 日曜 - 木曜 15:00 - 23:30 / 金曜・土曜 15:00 - 24:30
【公式ウェブサイト】 <https://swissotelnankaiosaka.com/ja/restaurants-and-bars/bar36/>

スイスホテル南海大阪 概要

- ◎施設名称：スイスホテル南海大阪
- ◎所在地：大阪府大阪市中央区難波5-1-60
- ◎アクセス：南海電鉄「なんば」駅直結／大阪メトロ各線なんば駅4番出口よりすぐ
- ◎客室数：計546室
- ◎館内施設：「テーブル36」、中国料理「エンプレスルーム」、日本料理「花暦」、鉄板焼「みなみ」、ワイン＆ダイニング「シュン」、（以上レストラン）、レトロバー「ナンバー10」、「バー36」（以上バー）、「ザ・ラウンジ」（カフェ・ラウンジ）、スイスグルメ（テイクアウトショップ）、「ピュロヴェル スパ＆スポーツ」（フィットネス・スパ）、宴会場、チャペル、神前式神殿、写真室、衣裳室「LUCE」

◎公式サイト：<https://swissotelnankaiosaka.com/ja/>



スイスホテル南海大阪 外観

<注意事項>

※記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

※記載内容や料金は予告なく変更となる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

スイスホテル南海大阪について

スイスホテル南海大阪はスイスホテル ホテル&リゾート グループ傘下のホテルです。ビジネス、文化、ショッピング、グルメ、ファッション、娯楽の中心地、大阪で最も活気にあふれた「ミナミ」にあり、他に類のない利便性をご提供します。贅沢なアーバン・ゲートウェイとして、関西国際空港と鉄道に直結した大阪唯一のホテルです。大阪の交通ハブ、なんば駅の真上にそびえ、歴史が薫る京都、世界遺産の古都、奈良、コスモポリタンな港街、神戸へのアクセスも良好。6つのレストランやバー・ラウンジ、フィットネス&スパなど、様々なアメニティ施設を完備しております。ホテルは「TripAdvisor Certificate of Excellence」、「World Luxury Hotel Award」、「World Travel Awards」など各種のアワード、米国のワイン専門誌「Wine Spectator」のワインリスト賞を受賞しています。ご予約、ご質問はお電話 06-6646-1111、またはウェブサイト (www.swissotelnankaiosaka.com/ja) をご参照いただくか、お近くの旅行代理店までご相談ください。

スイスホテルについて

世界的に有名なスイスブランド、スイスホテル ホテル&リゾートは、スイスのホスピタリティの伝統に基づき、アルプスの爽やかで活力にあふれた気分を感じていただけるホテルです。現代的でインテリジェントなデザイン、優れた職人技、持続可能性への対応を高く評価されています。人生の真の喜びを発見して「live it well」を実感していただけるよう、世界を旅するお客様に心休まるひとときをお届けします。1980年に設立されたスイスホテル ブランドは、今では世界中に30軒を超えるホテルを有しています。その中には、Swissôtel The Bosphorus, Istanbul（スイスホテル ザ ボスポラス、イスタンブール）、Swissôtel The Stamford, Singapore（スイスホテル ザ スタンフォード、シンガポール）、Swissôtel Krasnye Holmy, Moscow（スイスホテル クラスニエ ホールミ、モスクワ）といった旗艦ホテルも含まれています。スイスホテルは、世界を牽引するトラベル&ライフスタイルグループ、アコーホテルズに加盟しており、世界110か国で5700を超えるホテルやリゾート、レジデンスを通じておもてなしの心をご提供しています。

swissotel.com | all.accor.com | group.accor.com

LIFE IS A JOURNEY. LIVE IT WELL

詳細は担当までご連絡ください:

Tel: 06-6646-5009 | FAX: 06-6646-5013

池宗 温子 Email: Atsuko.Ikemune@swissotel.com

後藤 優美 Email: Yumi.Goto@swissotel.com