

PRESS RELEASE

報道関係各位

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ  
2019年7月30日

「MOËT&CHANDON」を楽しむ体験型イベント「MOËT NIGHT」  
～7月16日 表参道に新たにオープンしたレストラン「GENTLE」で開催～

全国でウェディングプロデュースを手がける婚礼大手の株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ(本社:東京都品川区 代表取締役社長:岩瀬 賢治 以下 T&G)は、グループ会社の株式会社 GENTLE が表参道エリアに新たにオープンしたレストラン「GENTLE」(ジェントル)で「MOËT NIGHT」を開催いたします。GENTLE は一つの店舗内にイタリアンレストランと鮎処の2業態を併設しており、今回のイベントは1Fのイタリアンレストランのフロアでの実施です。



「MOËT NIGHT」は、MOËT&CHANDON で有名な MHD 社と T&G がコラボレーションし、ソムリエ資格を持つ T&G スタッフが座学だけでなく体験を通して、シャンパンの楽しさを伝えるイベントで、今回が6回目の開催です。

ご紹介するシャンパンの中には、1842年に登場して以来、稀少さゆえに究極のシャンパンとして愛好家から礼讃され続けている「グラン ヴィンテージ 2009」も含まれています。ブドウの出来が良かった年のみに造られる唯一無二のヴィンテージシャンパンです。

当日は、「グラン ヴィンテージ 2009」を含めた4種の飲み比べ体験や、夏にピッタリなシャンパンで作る大人かき氷の試食、おつまみにも最適な食べるハーバリウムづくり体験、自分だけのオリジナルシャンパンカクテル作りなど、体験型コンテンツを多数ご用意しています。

エレガントな空間での、いつもよりちょっと贅沢な夏の思い出作りにいかがでしょうか。

◆「MOËT NIGHT」イベント概要

日時: 2019年8月25日(日) 17:00~19:00 (受付 16:45)  
会場: GENTLE (ジェントル) / 東京都渋谷区神宮前 5-47-6  
会場 HP: <https://www.gentle-base.com/>  
アクセス: 地下鉄表参道駅 B2 出口より徒歩7分  
参加費: 6,500円(税込) / 1名  
予約方法: 下記サイトよりお申し込みください。

Peatix: <http://ptix.at/AJyITk>



「GENTLE」内観

【お問い合わせ先】

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ 広報

〒140-0002 東京都品川区東品川 2-3-12 シーフォートスクエアセンタービル 17F

TEL: 03-3471-6824 FAX: 03-3471-6819 MAIL: [pr@tgn.co.jp](mailto:pr@tgn.co.jp) URL: <https://www.tgn.co.jp/>

## ◆コンテンツ

- ① T&G ソムリエによるテイastingセミナー  
ソムリエ資格をもつ T&G オペレーションスタッフが4種のシャンパンの特徴をご説明し、お客様には飲み比べ体験を行っていただきます。  
(内容：モエアンベリアル・モエアンベリアル ロゼ・グラン ヴィンテージ 2009・グラン ヴィンテージロゼ 2009)
- ② シャンパンで作る大人のかき氷試食
- ③ おつまみにも最適！食べるハーバリウム作り体験
- ④ 気分はバーテンダー！オリジナルシャンパンカクテルを作ろう



(シャンパンかき氷イメージ)



(食べるハーバリウム作りイメージ)



(オリジナルシャンパンカクテル作りイメージ)

## ◆「グラン ヴィンテージ 2009」と「グラン ヴィンテージロゼ 2009」

1743年創業以来、祝福と称賛のシンボルとして世界中の人々を魅了し続けてきたモエ・エ・シャンドンが73番目のヴィンテージ「グラン ヴィンテージ 2009」、42番目のヴィンテージロゼ「グラン ヴィンテージロゼ 2009」。品質の良いブドウが育った年にしか造られることのない唯一無二のヴィンテージシャンパンです。法廷熟成年数の3年よりはるかに長い7年もの期間熟成させ、その味わいが最も魅力的な時を見極めてリリースされます。その稀少さゆえに究極のシャンパンとして1842年に登場して以来、愛され続けているシャンパンです。



### 「GENTLE」について

GENTLEは1FとB1Fの2層構造で、1Fにイタリアンレストランとバー、B1Fに鮎処が位置します。1Fは高い天井と大きなガラス窓が特徴の、開放感のあるエレガントな空間です。対照的にB1Fは隠れ家的な空間で、控えめな照明の落ち着いた雰囲気です。

1Fのイタリアンレストランでは、異なる食習慣の人たちが楽しくテーブルを囲めるよう、肉や魚などの料理に加え、メニューの約半分はビーガン料理です。B1Fの鮎処では、価格や振る舞いが気になりがちなカウンター席で、リラックスして食事をしてもらいたいという思いから、メニューは価格と品目を明示した、お任せコース1種類のみを提供しています。

#### <フロア構成>

【1F】イタリアンレストラン：121席、BAR：7席

【B1F】鮎処：16席（カウンターのみ）、個室：2部屋（8名用）

※個室はコネクト可能で最大20名収容

#### <営業時間>

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)、ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00)

※ランチは1Fのイタリアンレストランのみ営業

日曜定休

