

2019年4月10日

シャンパーニュを楽しむ特別な日！ 「ペロビスト グレイスフル モーメント」

5月17日(金)、昨年リニューアルしたバー「ペロビスト」にて開催！“ペリエ ジュエ”の魅力に迫る一夜

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）のタワーズバー「ペロビスト」（40F）では、2019年5月17日（金）の1日限定で、シャンパン フリーフローのシリーズ企画「ペロビスト グレイスフル モーメント」を開催いたします【1名さま11,000円(11,880円)消費税・サービス料・テーブルチャージ料込・要予約】。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/20190517/index.html> ※写真はイメージです。

「ペロビスト グレイスフル モーメント」は、シャンパーニュの魅力を経験する季節の料理とともに楽しんでいただくバー「ペロビスト」のシリーズ企画です。ブランドアンバサダーも同席し、各メゾンの生い立ちから特性、ブランドラインアップの魅力や楽しみ方を実際に体感していただきながら過ごす優雅なひとときをご提案しています。シャンパーニュ愛好家はもとより、これから親しんでみたいというお客さまにも好評です。

今回は、1811年に設立され、今なお世界中から愛されているシャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ」の魅力に迫ります。1グラスでご提供するシャンパーニュは、ペリエ ジュエを象徴するプレステージ シャンパーニュ※1「ベル エポック」とロゼ シャンパーニュ「ブラゾン ロゼ」。またフルーティーな香りの「グラン ブリュット」を2時間のフリーフロースタイルでお楽しみいただけます。料理はシェフが季節の素材を盛り込み、シャンパーニュとのマリアージュをイメージしながら3プレートに仕立ててご用意いたします。美食・美酒の組み合わせを五感で感じながら、互いを引き立てる味わい方や新しい発見を、地上150mからの東京の夜景とともに楽しみください。

※1…シャンパーニュ各社の最高級品。質の良いブドウを選び造っている。

【ペロビスト グレイスフル モーメント概要】

- 名称： シャンパーニュフリーフロー「ペロビスト グレイスフル モーメント」
- 期間： 2019年5月17日（金）1日限定 ※要予約・席数限定
- 場所： タワーズバー「ペロビスト」（40F）
- 時間： 18：00～19：00の間にご来店ください。（ご利用時間2時間）
- 料金： 1名さま 11,000円(11,880円) ※消費税、サービス料、テーブルチャージ料込
- 内容： ペリエ ジュエ「グラン ブリュット」＜フリーフロー＞
ペリエ ジュエ「ブラゾン ロゼ」＜1グラス＞
ペリエ ジュエ「ベル エポック」＜1グラス＞
シェフおすすめ料理（グルメプレート・メインプレート・デザートプレート）

■ブランドアンバサダー： ローラン・ペローダン（ベルノ・リカール・ジャパン株式会社 シャンパーニュ ブランドアンバサダー）

■ご予約・お問い合わせ： TEL. 03-3476-3398（ペロビスト）またはインターネットにて承ります。

■備考： ご参加頂いたお客さまより抽選で3名さまに素敵なプレゼントをご用意しています。

※表示の料金は本体価格とし、（ ）カッコ内は消費税8%およびサービス料10%を含めた総額となります。

インターネット予約はこちら [https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items\[\]=5ca70385bf3bfc8d080000b3](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5ca70385bf3bfc8d080000b3)

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報／西澤、川島、三浦、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 猪鼻 E-mail:m.inohana@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

【シャンパーニュメゾン】
ペリエ ジュエ Perrier-Jouët



1811年の創業以来、シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ」は、最高級シャルドネ種を主体とした類稀なるフィネスが感じられる、エレガントでフローラルなシャンパーニュを代々受け継がれる卓越した技術を用い醸造し続けています。



■ **グラン ブリュット GRAND BRUT** (フリーフロー)
フルーティーな香りと豊かな果実味がいきいきと感じられる。
口当たりの良さと複雑さを持ち合わせたシャンパーニュ。



■ **ブラゾン ロゼ BLASON ROSÉ** (1 グラス)
ロゼの色調に微かなオレンジ色の輝きをもつシャンパーニュ。
心地よいフレッシュ感と共に力強さを感じる味わい。



■ **ベル エポック BELLE EPOQUE** (1 グラス)
「シャンパーニュの芸術品」とも言われる、繊細かつ膨らみのある優雅な味わいと
エミール・ガレ^{※1}が描いたアネモネの華やかなボトルが印象的。
^{※1}…アル・ヌーヴォーを代表するフランスのガラス工芸や陶器、家具などのデザイナー。

【ブランドアンバサダー】

ローラン・ペローダン Laurent Perraudin (ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シャンパーニュ ブランドアンバサダー)

スイス ラヴォー地区の近郊にあるローザンヌで生まれる。
彼の祖父はその地域でブドウ畑を所有しワインを作っていたため、子供の頃から
ワイナリーで週末を過ごし仕事を手伝っていた。2003年に初来日。
エネルギー溢れる東京の魅力に強く惹かれ、日本語を専攻。その後ワイン業界に勤務。
2015年2月よりシャンパーニュ ブランドアンバサダーとして活動。



【タワーズバー「ベロビスト」】40F

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通) 03-3476-3000 (代表)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/>

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土・日・祝日 13:30~25:00 (24:00 L.O.)

席数 118席 定休日 無休 全席禁煙

「ベロビスト」とはスペイン語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、
薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、
そして富士山までのドラマティックな景色に包まれて、大人だけの上質な
時間をお過ごしいただけるバーです。2018年9月19日(水)「美食・美酒・
音楽」をテーマに新たに生まれ変わり、賑やかに過ごしていただくバーエリア
大切な方との時間を過ごす特別席、ゆったりとしたソファに身をゆだねる
VIPエリア、音楽を身近に感じていただけるエンタテインメントスペース
そして二次会などにもご利用いただけるプライベートルームなどシーンごとに
多彩な席を用意しております。

渋谷のスクランブル交差点の如く、ベロビストを拠点に様々な出会いが生まれ、
心に残る体験が叶うような空間を創出いたしました。お飲物も今話題の
ジャパニーズウイスキーや世界レベルのバーテンダーが彩るカクテルをはじめ、
これまでも愛されてきたワインのラインアップも引き続き取り揃えております。
季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。音楽イベントの定期的な開催の他、
お酒の楽しみ方のご提案をするプランなどを発信してまいります。

