

2019年5月24日

6月27日(木)シャンパーニュを楽しむ特別な日

「ベロビスト グレイスフル モーメント」

ロイヤルウエディングでも提供されたシャンパーニュメゾン「ポール・ロジェ」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「ベロビスト」（40F）では、2019年6月27日（木）の1日限定で、シャンパン フリーフローのシリーズ企画「ベロビスト 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/20190627/index.html> ※写真はイメージです。

「ベロビスト グレイスフル モーメント」は、シャンパーニュの魅力を楽しんでいただくバー「ベロビスト」のシリーズ企画です。スペシャルゲストも同席し、各メゾンの生立ちから特性、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、これから親してみたいというお客さまにも好評です。

今回は、1849年に設立され、2004年に英国王室御用達に任命され、2011年にウィリアム王子とキャサリン妃、2018年にはハリー王子とメーガン妃のロイヤルウエディングでも提供された格調高いシャンパーニュメゾン「ポール・ロジェ」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、ポール・ロジェを象徴するプレステージ シャンパーニュ※1「キュヴェ サー ウインストン チャーチル 2008」と「リッチ ドゥミセック」。また「ブリュット レゼルヴ」は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お楽しみください。

※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。

【ベロビスト 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「ベロビスト グレイスフル モーメント」
- 期間： 2019年6月27日（木）1日限定 ※要予約・席数限定
- 場所： タワーズバー「ベロビスト」（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) ※テーブルチャージ料込
- 内容： ポール・ロジェ「ブリュット レゼルヴ」＜フリーフロー＞
ポール・ロジェ「リッチ ドゥミセック」＜1グラス＞
ポール・ロジェ「キュヴェ サー ウインストン チャーチル 2008」＜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）
- スペシャルゲスト：カール・ロビンソン（ジェロボーム株式会社 最高経営責任者）
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-3476-3398（ベロビスト）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\[\]=5cda63b20d6d848a4400a10c](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5cda63b20d6d848a4400a10c)

◎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、斎藤 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】



CHAMPAGNE

POL ROGER

ポル ロジェ Pol Roger

1849年設立以来、家族経営で【気品と優美】を哲学とし、格調高いシャンパーニュを造り続けているポル・ロジェ。木樽を一切使用せずステンレス・タンクで発酵させ、ルミューージュを重視し、今でも職人によって手作業で行う数少ないハウスの一つです。その品質は元イギリス首相チャーチル氏をも虜にし、2004年には英国王室御用達に任命、2011年のロイヤル・ウェディングでも提供され、国際的に高い評価を得ています。



■ブリュット レゼルヴ Brut Réserve (フリーフロー)

シンプルでダイナミックなアタックの後に美しいハーモニーと心地よいフレッシュ感が広がります。マルメロのゼリーや、アプリコットのジャム、蜜蝋やアカシアのハチミツのフレーバー。オレンジピールやマンダリン、カルダモン、アニスなどのスパイスのニュアンスもあり、心地よい余韻が長く続きます。



■リッチ ドゥミセック Rich Demi Sec (1グラス)

複雑で凝縮したアタックはジューシーな果実味とスパイスのニュアンス。生き生きとした酸が甘みを程よく引き締め、フレッシュな味わいを生み出します。キャラメルフレーバーが広がり、華やかなアロマとみずみずしさが余韻に残ります。



■キュヴェ サー ウィンストン チャーチル 2008

Cuvée Sir Winston Churchill 2008 (1グラス)

ドライフルーツ、トーストしたアーモンド、ハチミツの魅力的で複雑な香りと、力強くフル・ボディでしっかりと熟成した味わい。ポル・ロジェをこよなく愛した元イギリス首相チャーチル氏へのオマージュを捧げるために造られたプレステージ・キュヴェです。

【スペシャルゲスト】



カール・ロビンソン Carl Robinson

(ジェロボーム株式会社 最高経営責任者)

イギリス バーケンヘッド生まれ。10歳からNZへ移住。95年にロンドンで有名なWSETワイン&スピリッツコースを優秀な成績で卒業(2年コースを1年で終了)。96年に来日し、ワインコンサルタントとして活躍。東京アメリカンクラブをはじめ、多くの飲食店舗、小売店舗のワイン・プログラム作成を行う。また、ワインスクールのJALアカデミー WSET上級コースなどで講師も勤める。ワインライターとして、ワイン王国、ヴィノテーク、ワイナートなどにも執筆。JALの機内誌SKYWARD国際版ではワイン・スピリッツのコラムも担当。現在はワイン輸入業者のジェロボーム株式会社の代表取締役を務める。

【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、賑やかに過ごさ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。

