

2019年7月3日

7月25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」

洗練された味わいが特徴の“ニコラ フィアット”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 Towers Bar「ベロビスト」(40F)では、2019年7月25日(木)の1日限定で、シャンパーニュを楽しむイベント「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】。



公式WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/20190725/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シェフおすすめの料理とともに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、1976年に設立されたシャンパーニュメゾン「ニコラ フィアット」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、ニコラ フィアットを象徴するプレステージ※1「パルム・ドール ブリュット 1999 (マグナムボトル)」と「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ロゼ」。また「コレクション ヴィンテージ ブラン・ド・ブラン 2012」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】

- 企画名称： シャンパンフリーフロー企画 「ベロビスト グレイスフル モーメント」
 - 期 間： 2019年7月25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)
 - 金 額： 1名さま 11,000円(11,880円) ※テーブルチャージ料込
 - 内 容： ニコラ フィアット「コレクション ヴィンテージ ブラン・ド・ブラン 2012」<フリーフロー>
ニコラ フィアット「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ロゼ」<1グラス>
ニコラ フィアット「パルム・ドール ブリュット 1999 (マグナムボトル)」<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)
 - 備 考： 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。
 - ご予約・お問い合わせ： 03-3476-3398 (ベロビスト直通)
- インターネット予約はこちら [https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items\[\]=5d12f5d64f0fdadfdde001536](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5d12f5d64f0fdadfdde001536)

◎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、齋藤 TEL:03-3476-3348(直通) FAX: 03-3476-3769
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】

ニコラ フィアット

1976年の創設からわずかに30年余りで販売数量フランス国内No.1、世界ベスト3とめざましい躍進を遂げたシャンパーニュブランド。原料にこだわる上質な造りと斬新なアイデアで世界中の人々を魅了します。



■コレクション ヴィンテージ ブラン・ド・ブラン 2012 〈フリーフロー〉

Collection Vintage Blanc de Blancs 2012

フレッシュな花のニュアンス。複雑なアロマとフレッシュなハニーやプラムを思わせるアロマ。ピュアなシャルドネの芳醇さとヴィンテージのエレガンスさを兼ね備えています。



■レゼルヴ・エクスクルーシヴ ロゼ Réserve Exclusive Rosé 〈1グラス〉

美しいサーモンピンクの色調で、長く続くデリケートな泡。ブラックベリー、ラズベリー、イチゴなど赤系果実の香りが長く続く。フルーティーで繊細な心地よい味わいです。



■パルム・ドール ブリュット 1999 (マグナムボトル)

Palmes d'or Brut magnum 1999 〈1グラス〉

人生により素晴らしい物を探し求める人のためのシャンパーニュ。透明感があり明るく、黄色とアイボリーの色合いで、優しくパチパチとはじけるような、それでいて優しく包み込む泡立ちが感じられます。まずはじめに、白い花のようなアロマが漂い、徐々に胡椒やジンジャーを思わせるようなスパイス、そして赤いフルーツのアロマが広がっていきます。

【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

【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。お飲み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。

