

報道関係各位

2019年7月31日

8月23日(金) 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

世界中を魅了し続けるメゾン「ポメリー」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8月23日（金）に、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】。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/20190823/index.html>

「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」の人気イベントです。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、1836年に設立されたシャンパーニュメゾン「ポメリー」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、ポメリーを象徴するプレステージ※1「キュヴェ・ルイーズ 2004」と「ミレジメ グラン・クリュ 2006」、「アパナーージュ ブランド・ブラン」。また「ブリュット・ロワイヤル NV」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】

- 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8月23日（金）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： ポメリー「ブリュット・ロワイヤル NV」＜フリーフロー＞
 ポメリー「アパナーージュ ブランド・ブラン」＜1グラス＞
 ポメリー「ミレジメ グラン・クリュ 2006」＜1グラス＞
 ポメリー「キュヴェ・ルイーズ 2004」＜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）

■ ご予約・お問い合わせ： 03-3476-3398（ベロビスト直通）

[https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items\[\]=5d38f87baa71f5a2b600017](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5d38f87baa71f5a2b600017)

※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。

※画像はイメージです。

◎ 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 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】

POMMERY ポメリー



1836年設立。1874年にマダム・ポメリーが史上初の辛口シャンパーニュを発表したところ、デザートワインのような食後酒とされていたシャンパーニュが食前や食事中にも楽しめるへと広まり、シャンパーニュ最大の醸造元へと成長。時流に流されないポメリースタイルは世界中を魅了し続けています。

■【内容】

ボトル

・ポメリー「ブリュット・ロワイヤル NV」<フリーフロー>

緑がかった淡い黄色で、生き生きした泡立ち。

柑橘類や白い花のような香りがソフトさを与え、さらに小さな赤い果実のヒントも感じられます。全体的にフレッシュ感のある印象。

口当たりは洗練されていて、快活感と上品さの調和が楽しめます。

・ポメリー「アパナーージュ ブラン・ド・ブラン」<1 グラス>

柔らかなグリーンを帯びた素晴らしい輝きのパールゴールド。フィネスを感じる泡立ちが長く続きます。

味わいのアタックはこの完璧なアッサンブラージュを体現しており、エレガンスとフィネスに満ちています。柑橘系の果実やフレッシュアップルのような白い果実のニュアンスに続き、フィニッシュはグレープフルーツの絶妙な風味が見事なバランスで現れます。

・ポメリー「ミレジメ グラン・クリュ 2006」<1 グラス>

光輝く緑のニュアンスを持つイエローゴールド色。

香りはリッチで最初にミネラルを感じます。完熟した柑橘類や桃などのヒント、後からスパイシーなタッチも続きます。

洗練されたエレガントな口当たり、豊かなミネラルがシャープさも与えています。長い余韻も魅力的です。

・ポメリー「キューヴェル・ルイズ 2004」<1 グラス>

緑色のニュアンスに淡いゴールドがかった黄色。

ミネラル感と柑橘類のフレッシュさに溢れており、プリオッシュやバターのもろやかなヒントを思わせる上品な香り。

スムーズで完璧、そして純粋な口当たりに、クリーミーさと奥行きのある味わいをもつ。繊細で透明感のある余韻が長く続く。

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

■【アンバサダー】

Matthieu Chapoutier マテュー・シャプティエ

Asia-Pacific Export Manager



ワイン&グルメ愛好家のマテュー・シャプティエは2013年にヴァンケンポメリーモノポールグループに入社しました。

フランスにおいて、ポメリーアンバサダーとして、主に中国市場にて活動し、2016年にヴァンケンポメリージャパン(株)に加わり、アジア太平洋地区全体においてポメリーのプロモーションを支援してきました。

シャンパーニュ地方とポメリーの歴史についての彼の情熱と知識をお客さまに共有させていただくべく、日々活動しています。

【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 年秋「美食・美酒・音楽」をテーマに新たに生まれ変わり、賑やかにお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。

