

報道関係各位

2019年10月16日

プレステージ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

10月18日(金)、11月21日(木)世界中を魅了し続けるメゾンの魅力に迫る一夜!

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10月18日(金)、11月21日(木)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 10,000円(12,100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/index.html>

「ベロビスト グレイスフル モーメント」は、メゾンごとに異なるシャンパーニュの魅力シェフおすすめ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、10月18日(金)に“ビルカール・サルモン”、11月21日(木)に“ボランジェ”の魅力に迫ります。

各メゾンともアンバサダーがピックアップしたボトルをご用意（プレステージシャンパーニュ^{*1}含む）し、料理はシェフがシャンパーニュとの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…シャンパーニュメゾンの最高級品。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」
 - 日 程： 2019年10月18日(金)、11月21日(木) ※要予約・席数限定
 - 場 所： Towers Bar「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 10,000円(12,100円) ※テーブルチャージ料込
 - メ ゾ ン： 10月18日(金)：ビルカール・サルモン
11月21日(木)：ボランジェ
 - 内 容： 1グラス：2種（プレステージシャンパーニュ含む）
フリーフロー：1種
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>

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

※食物アレルギーのある方は、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令により、未成年および車を運転される方へのアルコール提供はお断りいたします。

※ボトル・料理内容は変更となる場合がございます。

※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】

10月18日(金) : BILLECART SALMON ビルカール・サルモン



1818年創業、昨年200周年を迎えた「少量逸品主義」を貫くシャンパーニュ・メゾン。家族の物語を織りなすメゾンは7世代にわたり伝統を継承し、変わることはない誓い「クオリティを優先し、エクセレンスを目指す」を忠実に守り続けています。

ボトル

ブリュット・レゼルヴ<フリーフロー>

淡く輝くゴールドの色調ときめ細かく豊かな泡立ち。青リンゴの爽快なアロマに複雑に香るスパイスのアクセント。

骨格のしっかりとした長い余韻が全体をバランス良く包み込むシャンパーニュ。

エクストラ・ブリュット<1グラス>

リンゴや洋梨を思わせるピュアな果実香にジャスミンやレモンピールのニュアンス。

シトラスフレーバーに鮮やかな酸とタイトなミネラルティが調和し、リッチでフルボディな味わい。フレッシュさと上品さを備えた長く力強い余韻。

キュヴェ・ニコラ・フランソワ・ビルカール<1グラス>

美しくきらめくゴールドの色調と熟成を感じさせる繊細な泡立ち。ローストしたアーモンドやチエスナッツの香りとヴェルヴェーヌのニュアンス。

熟成感と奥行きのある力強い味わいと繊細でエレガントなスタイル。

料理メニュー

■前菜

サーモンとピーツのタルタル クリームの燻製とともに

バイヨンヌ産生ハムと柿

きのこのフラン カプチーノ仕立て

■魚料理または肉料理(どちらか1品)

魚：舌平目のポーピエット シャンパンソース

肉：牛フィレ肉のグリルと海老芋のプレッセ

■デザート

洋梨のコンポートとシャンパンのジュレ バニラアイスをそえて

11月21日(木) : BOLLINGER ボランジエ



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

1829年創業、創設者であるジャック・ボランジエの名を冠し 1884年からは英国王室御用達を拝命する名門シャンパーニュ・メゾン。現在も設立当時から変わることなく継承される伝統によって育まれる、一貫したスタイルとすばらしい品質を誇るシャンパーニュを造り続けています。

ボトル

スペシャル・キュヴェ NV <フリーフロー>

ボディ、バランス、深み、フィネス※²を持ったボランジエの最もピュアなスタイル。余韻も長く、エレガントな飲みごたえのあるシャンパーニュ。

ロゼ <1 グラス>

スペシャル・キュヴェにリザーブワインをブレンドして作られるロゼ・シャンパーニュ。野生の赤い果実の香りと骨格、深みのある味わい。

ラ・グラン・ダネ 2008 <1 グラス>

2008年に収穫されたブドウのみで作られるプレステージ・シャンパーニュ。熟成を経て香り高く、成熟感がありながら驚くほどフレッシュな後口。

※2…繊細さ、優美さ、そして上品さを有する高品質なワインに使われる表現。

料理メニュー

考案中・決定次第ホームページにてご案内いたします。

【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)

<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。

