

報道関係各位

2019年11月5日

ペリエ・ジュエとチーズのマリアージュを楽しむ、一夜限りのスペシャル シャンパンバー “Célébration Champagne et Fromage”

11月18日(木)、 Towersバー「ベロビスト」にて

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バー「ベロビスト」（40F）では、2019年11月18日(月)、チーズとシャンパーニュのマリアージュを楽しむイベント「Célébration Champagne et Fromage(セレブラシオン・シャンパーニュ・エ・フロマージュ)」を開催いたします【1名さま 9,918円(12,000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/20191118/index.html>

近年国内の年間チーズ総消費量は毎年前年度を上回り、昨年平成30年度は352,930トン、過去最高^{※1}の消費となりました。様々な料理やワインとの相性の良さで人気を博し、インスタグラムなどSNSでも「#チーズ好き」「#チーズ好きにはたまらない」などのハッシュタグで盛んに投稿され、注目を集めている食材です。

Towersバー「ベロビスト」では「世界最優秀フロマージュ^{※2}(2015年)」に輝いたファビアン・デグレ氏と、世界中のセレブリティたちに愛されてきた老舗シャンパーニュ・メゾン、「ペリエ・ジュエ」のアンバサダーであるローラン・ペローダン氏を招き、チーズとシャンパンのマリアージュをカウンターで楽しめるスペシャルシャンパンバー「Célébration Champagne et Fromage(セレブラシオン・シャンパーニュ・エ・フロマージュ)」を一夜限定でオープンいたします。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…引用：農林水産省生産局「平成30年度チーズの需給表結果概要(令和元年7月16日)」及び「チーズの需給表」より。

※2…fromasier(仏語)。フロマージュ(チーズ)を扱うプロの職業呼称。

【セレブラシオン・シャンパーニュ・エ・フロマージュ概要】

- 企画名称： Célébration Champagne et Fromage (セレブラシオン・シャンパーニュ・エ・フロマージュ)
- 日 程： 2019年11月18日(月) ※要予約・席数限定
- 時 間： 19:00~21:00のご来店 (ご利用時間2時間)
- 場 所： Towersバー「ベロビスト」(40F)
- 金 額： 1名さま 9,918円(12,000円) ※テーブルチャージ料込
- 出 演： フロマージュ：ファビアン・デグレ
 シャンパーニュアンバサダー：ローラン・ペローダン
- 内 容： フロマージュ：7種
 シャンパーニュ：4種(各1グラス)
 シェフおすすめプレート：1種
- 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。

■ファビアン・デグレ Fabien Degoulet



フランスのル・マン出身。実家はマルシエでチーズ店を営む。

2013年6月サントモール・ド・トゥレーヌ騎士名誉シュヴァリエ。

2015年6月モンドリアル・デュ・フロマージュ・コンクール世界最優秀フロマジェに選ばれる。ギルド・アンテルナショナル・デ・フロマジェ協会メトルフロマジェ称号（maitre fromager）。

2017年9月ピコドン騎士の会名誉シュヴァリエ。

■ローラン・ペローダン Laurent Perraudin



世界遺産となっているワイン生産地ラヴオー地区の近郊にあるローザンヌで生まれる。祖父は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た。

来日後、ワイン業界に勤務。

2015年、シャンパーニュ・ブランドアンバサダーとして活動。

2019年 シャンパーニュ騎士団 シュヴァリエ叙任。

■メニュー

シャンパーニュ[Perrier-Jouët]

Grand Brut /1Glass

Blanc de Blanc /1Glass

Belle Epoque 2012 /1Glass

Belle Epoque Edition Automne 2010 /1Glass



フロマージュ

1ère Sélection de Fromage par Fabien

2ème Sélection de Fromage par Fabien

シェフおすすめプレート

Suggestion du Chef



【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。

