

報道関係各位

2020年1月29日

バレンタインはホテル最上階、夜景を望むバーで甘いひとときを。カクテル味のチョコレートが新登場！

ベロビスト カクテルショコラ

2月1日(土)よりタワーズバー「ベロビスト」(40F)にて2月14日(金)までの期間限定販売

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、2020年2月1日(土)よりバレンタインシーズン限定のイトイン商品「ベロビスト カクテルショコラ」を販売いたします【1セット2,300円(2,783円)、グラスシャンパン2杯付6,300円(7,623円)※()内の料金は消費税・サービス料込】。



※写真はすべてイメージです。

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/59267/index.html>

「ベロビスト」では、毎年バレンタイン限定メニューを販売いたしております。今年の新作「カクテルショコラ」は、カクテルとチョコレートそれぞれのプロフェッショナルが各々のアイデアと技術を含めたコラボレーション作品。長く愛されてきたスタンダードカクテルの風味を一粒ごとに表現しました。口に入れるとふわりと香るそれぞれのカクテルのフレーバーとチョコレートとのマリアージュが楽しめ、大切なあの人をうっとり酔わせます。チョコレートと合わせて味わっていただくシャンパンは、「ポメリー ウィンタータイム NV(Pommery Wintertime NV)」と、「ポメリー ブリュット・ロゼ NV(Pommery Brut Rose NV)」よりお選びいただけます。「ウィンタータイム」は、シャンパンの世界に初めて“季節”を取り入れたポメリーの、冬限定で作られたブラン・ド・ノワール(黒ぶどうだけを使用して造られるシャンパン)。フルーツの豊かな香り、フレッシュさと熟成感を兼ね備えた辛口のシャンパンと、チョコレートの甘さや苦みとのマリアージュをお楽しみください。

【概要】

- 名称: 「ベロビスト カクテルショコラ」
- 日程: 2020年2月1日(土)より ※数量限定。なくなり次第終了とさせていただきます。
- 場所: タワーズバー「ベロビスト」(40F)
- 時間: 16:00~25:00 (24:00L.O.)
- 金額: 1セット 2,300円(2,783円)、グラスシャンパン2杯付 6,300円(7,623円)
- シャンパン: 「ポメリー ウィンタータイム NV(Pommery Wintertime NV)」
「ポメリー ブリュット・ロゼ NV(Pommery Brut Rose NV)」
- ご予約・お問い合わせ: 電話またはインターネットにて承ります。
TEL 03-3476-3398 (ベロビスト)
インターネット

[https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_lists[]=5e2cf2bb4b880c5ff30001a0&_ga=2.57679722.1710942618.1580264993-245045839.1575282005)

[bellovisto/reserve?menu_lists\[\]=5e2cf2bb4b880c5ff30001a0&_ga=2.57679722.1710942618.1580264993-245045839.1575282005](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_lists[]=5e2cf2bb4b880c5ff30001a0&_ga=2.57679722.1710942618.1580264993-245045839.1575282005)

- ※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。
- ※19:00以降バーカウンターエリア以外では、1名様 1,400円(1,540円)のテーブルチャージをいただいております。
- ※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(オフィス直通)
 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。

■「カクテルショコラ」内容

モヒート：ライムジュレとミントのガナッシュで爽やかな味わい。

ピニャコラーダ：ラム酒とココナッツのシュトロイゼル、パイナップルガナッシュのトロピカルカクテルショコラ。

テキーラ サンライズ：テキーラにザクロとオレンジピールの香りを加えた、朝焼けをイメージするカクテルショコラ。

ネグローニ：ジンとベルモットの香りに、カンパリガナッシュのほのかな苦み。

フレンチ コネクション：1971年の映画タイトルから作られたカクテル。コニャックの大人の余韻にアマレットの甘い香り。

マンハッタン：ウイスキーベースにスイートヴェルモットを合わせ、チェリーの食感と後味にアングスチエラビターの余韻。



■シャンパン

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。

※下記の2種類よりお選びいただけます。

ポメリー ウィンタータイム NV(Pommery Wintertime NV)

美しく輝く麦わら色のニュアンスをもつゴールド色。

赤いフルーツの豊かな香り。フレッシュさと熟成感が素晴らしく、心地良い印象が続きます。

ポメリー ブリュット・ロゼ NV(Pommery Brut Rose NV)

ピンクゴールドのニュアンスがかった淡いピンク色で、生き生きとした泡立ち。

食欲をそそる赤い果実の香りに、全体的にフレッシュ感がある印象。

口当たりは柔らかく洗練されていて、快活感と上品さの調和が楽しめます。



【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。

