

報道関係各位

2014年6月24日

**タワーズバー「ベロビスト」 チーフバーテンダー、吉田茂樹プロデュース  
「サマーカクテルプロモーション 2014」 7月1日(火)より開催  
爽やかさと清涼感をテーマに、五感で夏を感じるカクテルを月替わりでご用意いたします**

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区 総支配人：野々部孝司)のタワーズバー「ベロビスト」では、夏の時期におすすめのカクテルをお届けする「サマーカクテルプロモーション 2014」を開催いたします。期間は7月1日(火)～8月31日(日)の2ヶ月間で、7月は「シャンパン・ジュレップ」、8月はブラジルをテーマにした「トロピカル カクテル」をご用意いたします。いずれも、スタンダードのカクテルをベロビストのチーフバーテンダー、吉田茂樹がアレンジを加えたスタイルで、料金は各2,197円でご提供いたします。



【写真左】シャンパンジュレップ  
【写真右】シャンパンジュレップフローラル



【写真左】バジータ デ ゴイアーバ マクラジャ  
【写真右】バジータ デ ココ



タワーズバー「ベロビスト」では月替わりで、おすすめのカクテルをフィーチャーしてプロモーションを実施いたしております。この夏は“爽やかさと清涼感”をテーマに、夏の情景を感じていただけるカクテルをご用意いたしました。

いずれのカクテルも、バーテンダーの祭典「WORLD CLASS 2012」で世界大会部門優勝を果たした経験をもつ、ベロビストのチーフバーテンダー吉田茂樹(よしだ・しげき)がプロデュースいたしました。1杯のカクテルに様々なストーリーを重ね合わせてお作りする作品に定評があり、この度のプロモーションでご用意する夏のカクテルも、見た目、味、香り、全てにおいて五感で感じることの出来る作品に仕上がっております

7月はジュレップタイプのロングドリンクをシャンパンで仕上げた「シャンパン ジュレップ」を2種類をご用意いたします。ミントとシャンパンの清涼感がベストマッチしたスタンダードの「シャンパン ジュレップ」と、グラスの中からローズやラベンダーなど、花の香りがあふれ出す「シャンパン ジュレップ フローラル」の2種類をご用意いたします。

8月は、吉田が出場したカクテルの世界大会決勝の地である、ブラジルの夏をテーマに2つの「トロピカル カクテル」をお楽しみいただけます。現地でも制作をして好評を得たブラジルのスタンダードカクテル「バチータ デ ココ」はブラジルのお酒、「ピンガ」をベースにココナッツミルクをパイナップルの果実やライム、ミントで仕上げております。パイナップルとココナッツが絶妙に溶けあいながらミントの爽やかさを感じることが出来るのが魅力です。もう1種類の「バチータ デ ゴイアーバ マクラジャ」はグアバとパッションフルーツのカラフルなカクテルです。美しいパッションピンク色が特徴、グランマニエとアクセントにジンジャーを効かせて、アレンジいたしました。フルーツの香りを感じながらすっきりとした喉越しをお楽しみいただけます。

※企画の詳細は次ページをご参照ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 山野 [t.yamano@tokyuhotels.co.jp](mailto:t.yamano@tokyuhotels.co.jp) URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

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。

## 「サマーカクテルプロモーション 2014」開催概要

■企画名称：「サマーカクテルプロモーション 2014」

■期 日：2014年7月1日（火）～8月31日（日）

＊7月1日（火）～7月31日（木）「シャンパン ジュレップ」2種

＊8月1日（金）～8月31日（日）「トロピカル カクテル」2種

■場 所：タワーズバー「ベロビスト」(40F)

■料 金：各2,197円（サービス料・消費税込）

■時 間：平日：16：00～25：00（24：00L.O.）土日祝：13：30～25：00（24：00L.O.）

■問い合わせ：03-3476-3398（直）タワーズバー「ベロビスト」



### 7月 シャンパン ジュレップ

爽やかなひとときを提供する「シャンパン ジュレップ」を2種類をご用意いたします。

#### 【シャンパン ジュレップ】

「ミントジュレップ」などで知られているスタンダードカクテルを贅沢にシャンパンでお作りしたカクテルです。ライムの香りとグラスの中でそよぐミントの葉が爽やかなひとときを届けてくれます。

#### 【シャンパン ジュレップ フローラル】

マラスキーノやチェリーリキュールにシャンパンを注ぎ、サンブーカ（アニス）やラベンダー、ローズシロップのアクセントを加えました。ベルローズでデコレーションした華やかなシャンパン ジュレップです。



### 8月 トロピカル カクテル

ブラジルをテーマにした香り豊かなトロピカルカクテルです。

#### 【バジーダ デ ココ】

ブラジルの人々に愛されているスタンダードカクテルを贅沢にパイナップルの果実とライム、ミントを用いてベロビストスタイルでお作りいたしました。食感や香りもお楽しみいただけるように仕上げております。ブラジルのリキュール“ビンガ”とココナッツミルクのハーモニーをお楽しみください。



#### 【バジーダ デ ゴイアーバ マラクジャ】

「バジーダ デ ココ」をベースに吉田茂樹がアレンジを加えたカクテル。グランマニエとグアバジュースにパッションフルーツの果実を加えて、トロピカルな香り浮き立つカクテルにいたしました。ピリリと感じるジンジャーのアクセントとパッションピンクの美しい色合いが特徴です。



<吉田 茂樹 (よしだ・しげき) プロフィール>

セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ベロビスト」チーフバーテンダー



1972年、東京都大田区生まれ。

1990年、都内ホテル入社以降、バーを中心に、ホテル、レストランでキャリアを積む。

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。

2005年、ガーデンラウンジ「坐忘」へ異動。

2008年、タワーズバー「ベロビスト」へ異動。

2009年、タワーズレストラン「クーカーニョ」へ異動。

2012年、「WORLD CLASS 2012」世界大会、「Cocktails Against the Clock (スピード・チャレンジ) 部門」部門優勝。「ベロビスト」へ異動。現在に至る。

「お客さまを楽しませ、自分自身をも楽しめる空間を作ること」をモットーとし、シガーコンクールでも優勝を果たすなど、さまざまなことに興味を示す感度の良さを持つ。趣味はエレキギター。

他主な大会受賞歴：「ブルーベル・シガーサービスコンクール 2007」最優秀賞、「シェリーカクテルコンペティション 2009」最優秀賞、「HBA クラシックカクテルコンペティション ブラインドスピリッツ部門 2010」最優秀賞、ほか受賞歴多数。

**【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)**

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土日祝 13:30~25:00 (24:00 L.O.) 席数 95席 定休日 無休

「ベロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「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。充実したワインのラインナップに加え世界の美酒、カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめのワインをパイザグラスでも提供しております。季節ごとに織り成す旬のお料理も魅力。世界大会にも出場するほどの実力派バーテンダーもおり、さまざまなお酒の楽しみ方のご提案もいたします。