

報道関係各位

2014年11月19日

## タワーズバー「ベロピスト」が贈る、聖夜を彩る創作カクテル 「クリスマスカクテル プロモーション 2014」

### 12月1日(月)より販売開始

### 新作「ナイト レインボー」の他、全3種類のアーティスティックカクテル

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「ベロピスト」では「クリスマスカクテル 2014」と題して、チーフバーテンダー、吉田茂樹がクリスマスの景色や色彩からイメージを膨らませた創作カクテルを3種類販売いたします。今回は新作の「ナイト レインボー」の他、2012年に発売してから毎年好評を得ているカクテル、「フルーツ ロワイヤル」と「ノエル ルージュ」の2種類も同時にお届けいたします。提供期間は2014年12月1日(月)~31日(水)で、料金は「ナイト レインボー」及び「ノエル ルージュ」は1,960円、「フルーツ ロワイヤル」は2,352円にて販売いたします。



写真左より:「フルーツ ロワイヤル」、「ナイト レインボー」、  
「ノエル ルージュ」

新作カクテル「ナイト レインボー」はクリスマスの夜空にかかる、夢のかけはしを表現したフローズンカクテルです。ピンクや白、紫、緑などの色彩を、リキュールやレモン、ライムなどを用いて層にし、グラスの中にカラフルな虹を再現いたしました。時間ごとに様々なエッセンスが溶け合いながら心地よい刺激を感じていただけるのが魅力のカクテルで、クリスマスの夜におふたりで一杯のカクテルを味わいながら虹の橋を一步一步進んでいくようなシーンもイメージいたしました。

「フルーツ ロワイヤル」はフルーツとシャンパンのマリアージュを五感で感じていただくカクテルです。喉ごし豊かなシャンパンをセレクトし、数種類のフルーツの香りと食感をお楽しみいただけます。イチゴやブルーベリーなどのベリー系の果物の他にパイナップルやマンゴーなど香りを楽しむフルーツをアクセントに加え、ライムの皮のデコレーションで爽やかさを添え、シャンパンとのバランスを整えました。

「ノエル ルージュ」はカシスのフレーバーウォッカにラズベリーやイチゴのリキュールを加えてシェイクしたカクテルにムース状に仕立てたクリームを添えました。ルージュのような紅色の水色と、雪のように真っ白な色彩のコントラストが見た目に美しい作品です。クリスマスリースをイメージしたローズマリーと赤スグリのデコレーションはひとつひとつ手作り。スタイリッシュな中にクリスマスらしい温もりあふれる情景を表現いたしております。

添付資料:「クリスマスカクテル プロモーション 2014」開催概要/カクテル詳細/吉田茂樹プロフィール/ベロピスト店舗概要

◎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。

## 「クリスマスカクテル プロモーション 2014」開催概要

- 期 日：2014年12月1日（月）～12月31日（水）
- 場 所：タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 料 金：「ナイト レインボー」 1,960円  
「フルーツ ロワイヤル」 2,352円  
「ノエル ルージュ」 1,960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」



## 各カクテル詳細

### 新作カクテル「ナイト レインボー」 1,960円



#### ★デコレーション

- ・セルフイーユ（セリ科のハーブ：英語名はチャービル）  
上品な甘い香りと風味が特徴

#### ★カクテル部分 上段から

- ・【薄茶色】リキュール（グランマニエ）  
オレンジリキュールの香りあふれるリキュールをフロートで。
- ・【白・薄ピンク】リキュール（ピーチ）/グレープフルーツジュース等  
ピーチリキュールとグレープフルーツジュースでフルーティーなイメージに。
- ・【黄色】レモンスライス  
グラスの中に黄色のアクセントとレモンの果実感をプラス
- ・【紫色】リキュール（バルフェタムール）/レモンジュース/ジン  
スマイルの香りのリキュールとジンとレモンの酸味のハーモニー
- ・【緑色】ライムスライス  
ライムのフレッシュさとシャープさで引き締まった印象
- ・【赤】イチゴのコンフィ  
砂糖漬けにしたイチゴで鮮やかな透き通る赤を表現

### 「フルーツ ロワイヤル」 2,352円



#### ★デコレーション

- ・ライムの皮  
フルーツとシャンパンのカクテルの中に爽やかな香りのアクセントを演出

#### ★カクテル部分

- ・【フルーツ】※仕入れの状況により変更する可能性あり。  
イチゴ、ブルーベリー、ラズベリーなどのベリー系にパイナップルやマンゴなどの香りをより引き立てる果実をプラス
- ・【シャンパン】  
エレガントでバランスの取れたシャンパーニュ。クリーミーな泡立ちと程よい爽やかさが魅力で、フルーツとの相性が抜群のシャンパーニュです。

### 「ノエル ルージュ」 1,960円



#### ★デコレーション

- ・ローズマリー、赤スグリ  
リース風にアレンジしたデコレーション。ローズマリーの香りがスタイリッシュ。

#### ★カクテル部分 上段から

- ・【白色】クリーム  
フォーム状にクリームをあわ立て、やわらかな口どけとクリーミーな味わいを表現
- ・【赤色】カシスのフレーバーウォッカ/ラズベリー/イチゴ  
カシスの爽やかな酸味と甘みが特徴のウォッカにラズベリーとイチゴの食感がプラス

## 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「ベロピスト」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「ベロピスト」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「ベロピスト」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。「ベロピスト」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「ベロピスト」(40F)店舗概要

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 (24:00L.O.) 席数 95席 定休日 無休

「ベロピスト」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バ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。

