

2021年11月11日

シャンパンの魅力に迫る、バー「ベロビスト」での人気シリーズイベント復活
シャンパンを楽しむ特別な日「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」
2021年11月26日(金)開催

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 八木進午）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、2021年11月26日（金）の一夜限定で、シャンパン フリーフローとペアリングディナーのシリーズイベント「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」を開催いたします。1名さま 15,000円（税金・サービス料・テーブルチャージ込）予約制にて承ります。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/82172/index.html>

「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」は、毎回1つのシャンパーニュ メゾン^{*1}をセレクトし、その魅力をペアリングディナーとともにご堪能いただく、バー「ベロビスト」のシリーズイベントです。「ベロビスト」では、2016年から同様のイベントを合計25回開催しており、顧客の方々をはじめ、シャンパーニュ愛好家など、多くの皆さまにご好評をいただいて参りました。メゾンからブランド アンバサダーを招聘し、メゾンの生い立ちから特性、ラインアップの楽しみ方やおすすめのペアリングなどを実際に体感しながら、シャンパーニュへの造詣を深めるひとときをお過ごしいただけます。コロナ禍でお酒を楽しむ機会が制限された時期が長くありましたが、制限解除に伴い、この企画を待ち望んでいらしたお客さまからのお声に応え、シャンパーニュの素晴らしさを讃える祭典 (Célébration^{*2}) として復活いたします。徹底した衛生対策と、天井が高く広々とした店内で安心してお楽しみいただけます。

今回は、1811年の創業より「シャンパーニュの芸術品」と称され、世界中から愛されているシャンパーニュ メゾン「ペリエ ジュエ」の魅力に迫ります。新たなシリーズの華やかな幕開けにふさわしく、エミール・ガレが描いたアネモネの花をあしらったボトルとその繊細でエレガントなスタイルのシャンパーニュをセレクトいたしました。1グラスでご提供するシャンパーニュは、メゾンを象徴するプレステージ シャンパーニュ^{*3}「ベル エポック」とロゼ シャンパーニュ「ブラゾン ロゼ」。またフルーティーな香りと豊かな果実味がいきいきと感じられる「グラン プリュット」は2時間のフリーフロースタイルでお楽しみいただけます。ペアリングディナーは、シェフがシャンパーニュとのマリアージュをイメージしながら3プレートをご用意いたします。

※1…仏語：「家」を意味し、シャンパーニュの製造会社、生産者、醸造所のこと。

※2…仏語：お祝い、祭典、祝賀

※3…シャンパーニュ各社の最高級品。質の良いブドウを選び造られている。

<セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne) 概要>

- ・日時：2021年11月26日(金) 18:00~21:00 2時間制 (19:00までにご来店ください。) ※要予約・席数限定
- ・場所：タワーズバー「ベロビスト」(40F)
- ・料金：1名さま 15,000円 (サービス料、消費税、テーブルチャージ込)
- ・内容：「ペリエ ジュエ ベル エポック」<1グラス>、「ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ」<1グラス>
「ペリエ ジュエ グラン プリュット」<フリーフロー>
ペアリング 3プレートディナー (オードブルプレート・メインプレート・デザートプレート)
- ・ブランド アンバサダー：Christopher Chevallard (クリストファー・シュビヤー)
(ペルノリカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパン ブランド アンバサダー)
- ・ご予約・お問い合わせ：TEL.03-3476-3398 (ベロビスト直通：月~木 16:00~23:00 金・祝前日 16:00~24:00
土 13:30~24:00 日・祝日 13:30~23:00) またはインターネットにて承ります。

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/82172/index.html>

◎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 企画・宣伝 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (広報直通)
取材窓口 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

<シャンパーニュ メゾン ペリエ ジュエ Perrier-Jouët>



1811年の創業以来、シャンパーニュ メゾン「ペリエ ジュエ」は、最高級シャルドネ種を主体とした類稀なるフィネスが感じられる、エレガントでフローラルなシャンパーニュを代々受け継がれる卓越した技術を用い醸造し続けています。



■ペリエ ジュエ ベル エポック
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE
(1 グラス)
「シャンパーニュの芸術品」とも言われる、
繊細かつ膨らみのある優雅な味わいとエミール・ガレが描いたアネモネの華やかなボトルが
印象的。



■ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ
(1 グラス)
ロゼの色調に微かなオレンジ色の輝きを
もつシャンパーニュ。
心地よいフレッシュ感と共に力強さを感じる
味わい。



■ペリエ ジュエ グラン ブリュット
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT
(フリーフロー)
フルーティーな香りと豊かな果実味が
いきいきと感じられる。
口当たりの良さと複雑さを持ち合わせた
シャンパーニュ。

ブランド アンバサダー



クリストファー・シュビヤール Christopher Chevillard

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパン ブランド アンバサダー

フランスはパリ郊外の出身。

高校時代に日本への留学をきっかけに日本の文化に興味を持ち、パリ第七大学院の卒業後に法政大学大学院に留学。スピリッツ・ワインのインポーターでブランドマネジメントと営業を5年間経験し、2017年からは、フランス産ファインワインのブランドマネージャーだけではなく、シャンパン・ワインの魅力を伝えるシャンパン ブランド アンバサダーとしても活躍。

2021年8月、シャンパンへの情熱と多岐に渡る業界経験を生かすべく、シニア シャンパン ブランド アンバサダーとしてペルノ・リカール・ジャパンに入社。フランス語、英語、日本語が堪能。

※事前にお約束したアンバサダーが参加できない場合がございます。予めご了承ください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます

※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>