

2022年1月5日

ホテルで学ぶオトナの嗜み講座【R261 CLUB LEVANTÉ】開講

第1弾:シガー&シェリーセミナー 2022年2月2日(水)、3月9日(水)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）では、ホテルで学ぶオトナの嗜み講座【R261 CLUB LEVANTÉ】と題し、お酒にまつわるレクチャーや体験で教養を深め、嗜みを学ぶ講座シリーズを開講いたします。第1弾は、シガー&シェリーの基礎知識と嗜み方をその文化や歴史的背景を交えながら解説・実演を行います。2022年2月2日（水）、3月9日（水）の2日間開講です。（同内容にて）



詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/r261/plan/83493/index.html>

ホテルで学ぶオトナの嗜み講座【R261 CLUB LEVANTÉ】は、大人が語れるとカッコいいお酒にまつわる知識や教養を深める嗜み講座です。LEVANTÉ（レヴァンテ）とはスペイン語で地中海の東から吹く熱風のこと。ぶどうの熟成に欠かせないこの風のように、大人の魅力を深めるきっかけとなるような、成熟した大人の醍醐味を味わう機会をご用意いたします。

第1弾は、日本シェリー酒界の第一人者と称される中瀬 航也氏をゲスト講師に招き、シェリーの奥深い世界観やシガーとの関係史など学問的視点を交えながら、シガーコンクールでの優勝経験を持つ当ホテル シェフ ソムリエの吉田 茂樹と共に解説いたします。

会場であるシガーバーは2分間に1回以上店内の空気が入れ替わる換気システムを導入しており、感染症対策として万全な環境をご用意しております。セミナー中はアフタヌーンティーの一種であるロイヤル ティー(Royal Tea^{※1})をイメージし、フィンガーフードとシェリーの組み合わせにシガーの香りを加えてお楽しみいただけます。

※1 ロイヤル ティー (Royal Tea) : ティーセレクションとサンドウィッチ、スコーン、スイーツ、デザートにシャンパンやシェリーを合わせるアフタヌーンティーの形式の一種。

<ホテルで学ぶオトナの嗜み講座【R261 CLUB LEVANTÉ】 第1弾概要>

- ・日時： 2022年2月2日（水）、3月9日（水） いずれも18:30～21:00
- ・場所： シガーバー「R261 CIGAR & ROCK」(2F)
- ・料金： 1名さま 10,000円（サービス料・消費税込）【シガー、シェリー、シャンパン、ラム、フィンガーフード、フレッシュハーブティー、コーヒー】
- ・定員： 各回12名さま ※予約制
- ・内容： 第1部 シガーセミナー 18:30～19:30 講師：吉田 茂樹（セルリアンタワー東急ホテル シェフ ソムリエ）
 【シガーの基礎知識、マナー解説（着火から嗜み方まで）】
 シガー2本（Davidoff Signature No.2, Primeros by Davidoff Nicaragua Maduro /Davidoff of Geneva）
 グラスシャンパン、フィンガーフード
- 第2部 シェリーセミナー 19:30～20:30 ゲスト講師：中瀬 航也（シェリー酒専門家、Bar Sherry Museum 館長）
 【シェリー酒の歴史・文化解説（ベネシアル実演）】
 シェリー2種、ラム（シェリーカスク）1種
 (Manzanilla Alegria, DrySack Solera Especial 15 Años, Ron Dos Maderas 5+5 PX /Williams & Humbert)
 シェリーマリアージュプレート
- ・協賛： ギブドフ・オブ・ジュネーブ・ジャパン株式会社、株式会社 明治屋
- ・ご予約、お問い合わせ：03-3476-3526【シガーバー直通 16:00～23:00※金曜・土曜・祝前日 16:00～24:00】

◎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

【講師プロフィール】

シェリー ゲスト講師：中瀬 航也（なかせ こうや）氏

シェリー酒専門家、Bar Sherry Museum 館長。
公認シェリー酒男爵。ピスコ研究家、欧州嗜好文化史研究家。
ソムリエ、唎酒師、調理師。ヴェネチアードール(三社認定)
コルタドール・デ・ハモン(5J 認定生ハム技師)

1986 年創業のシェリー酒専門店である「銀座しゅりークラブ」の店長を務め、ボデガ（西 bodega, スペインでのワイナリーの呼称）やアンダルシア州政府、EU（FIAB）などの依頼を受け、数多くのプロモーションをこなし、「日本のシェリー酒の第一人者」と称される。都内ワインスクールにてシェリー講座の講師を務める他、雑誌協力、スペイン、イギリス、ワイン、ウイスキーにまつわるイベントに多数携わる。TV、ラジオにも多く出演し、大学での講義経験もあり。

<主な著書・共著>

- ・著書「シェリー酒：知られざるスペイン・ワイン」PHP 研究所
- ・著書「Sherry - Unfolding the Mystery of Wine Culture」志學社
- ・共著「南スペイン・アンダルシアの風景」丸善ブックス
- ・共著「スペイン文化事典」丸善出版
- ・共著「ヴィクトリア朝が教えてくれる英国の魅力」学研出版



シガー 講師：吉田 茂樹（よしだ しげき）

セルリアンタワー東急ホテル タワーズレストラン「クーカーニョ」マネジャー。シェフ ソムリエ。
都内のホテルに入社後、バーを中心に、ホテル、街のバー、レストランでキャリアを積み
セルリアンタワー東急ホテルの開業スタッフとして入社。「ベロビスト」のオープニングに携わる。
2012 年に開催されたバーテンダーの祭典「WORLD CLASS 2012 世界大会」
スピード チャレンジ部門にて部門優勝。シガーへの造詣も深くシガーコンクールでも優勝の経歴を持つ。
スペインのアンダルシア州、ドミニカ共和国など各国のワイン・シガーサービスの現地研修にも参加。

<主な資格>

- ・日本ソムリエ協会(JSA)認定「シニアソムリエ」
- ・日本ホテルバーメンズ協会（HBA）認定「シニアバーテンダー」
- ・日本ホテルレストランサービス技能協会（HRS）認定「レストランサービス技能検定 1 級」

<主な受賞歴>

- ・「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 2010」ブラインドスピリッツ部門（蒸留酒テイasting）最優秀賞
- ・「WORLD CLASS 2012 世界大会」Cocktails Against the Clock(スピード・チャレンジ)部門優勝
- ・シャンパーニュ騎士団「シュヴァリエ」叙任



【R261 CIGAR&ROCK (2F) について】



営業時間：16:00～23:00 (22:00 L.O.) ※金曜・土曜・祝前日：16:00～24:00 (23:00 L.O.) ※2021年12月現在
席数：18席

街に愛され、街に根付く店でありたいとの想いを込めて、ホテルの所在地 26 番 1 号より命名。
R には ROCK、REPEAT (繰り返し足繁く通っていただきたい)、ROUGE (艶やかなイメージ) の意味が込められている。
映画のワンシーンのようにロックミュージックが流れ、感度の高い大人が集う、五感で楽しむサードプレイスがコンセプト。
店内のウォークイン ヒューミドールは、湿度と温度管理が徹底された空間で、じっくりとシガーを吟味できるのも専門店ならではのシガーの楽しみ方を提案する場所として、選び方から点火まで、スタッフがアドバイスさせていただきます。

【シガー&シェリー詳細】

<シガー>

DAVIDOFF (ダビドフ)

世界を代表する高級シガー&ラグジュアリーブランドであり、上質でバランスの良いプレミアムシガーと洗練されたアクセサリーの代名詞にもなっているダビドフ。

Time Beautifully Filled「美しく、満ちていく時間」をコンセプトに、ドミニカ共和国やホンジュラス、ニカラグアのタバコ農園から、世界中のシガーラウンジにネットワークを広げています。



今回のセミナーでは以下の2本をご用意いたします。



Davidoff Signature No.2

直径 15mm×全長 152mm



Primeros by Davidoff Nicaragua Maduro

直径 14mm×全長 105mm



<シェリー>



Williams & Humbert (ウィリアムズ&ハンバート)

ウィリアム・ハンバートの歴史は1877年、シェリー愛好家で目利きでもあったサー・アレクサンダー・ウィリアムズと、国際情勢のエキスパートであるアーサー・ハンバートが共同でワイナリーを設立したことから始まりました。

現在では欧州最大の熟成庫と最新の醸造設備を備え、創業当初から変わらぬワイン造りの伝統と市場における専門知識を受け継いでいます。

今回のセミナーでは以下のシェリー2種、ラム（シェリーカスク）1種をご用意いたします。



Manzanilla Alegria



DrySack Solera Especial 15 Años



Ron Dos Maderas 5+5 PX

※政府および東京都からの要請等により、内容が一部変更となる可能性がございます。最新の営業状況はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※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。

※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。

※写真は全てイメージです。

【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>