

2022年3月17日

名門シャンパーニュメゾン「テタンジェ」の魅力に迫る一夜
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)」
2022年3月25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 Towers Bar「ベロビスト」(40F)では、2022年3月25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。今回は名門シャンパーニュメゾン「テタンジェ」をセレクトし、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/86544/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。2021年11月26日に名称を新たに復活しご好評をいただき、続いて2つ目のシャンパーニュメゾンにフィーチャーしての開催となります。今回は、1734年に設立された老舗シャンパーニュメゾン「テタンジェ」の魅力に迫ります。テタンジェは、その名を社名に掲げるテタンジェ家が、今なおオーナー兼経営者である希少な大手シャンパーニュメゾンです。メゾンから招聘したブランドアンバサダーが各テーブルを周り、メゾンの生い立ちから特性、おすすめのペアリングや楽しみ方などをお伝えしながら、お客さまからのご質問にもお答えいたします。

1グラスでご提供するシャンパーニュは、プレステージ シャンパーニュ^{※1}「コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン」とロゼ シャンパーニュ「キュヴェ プレステイージュ ロゼ」。「コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン」は、素晴らしい収穫年の最高品質の白ブドウのみで生産され、力強さと優美さが見事に調和し気品に満ち溢れた最高傑作といわれる逸品です。「プレステイージュ ロゼ」は、新鮮な赤い果実を想わせる豊かな力強い香りが特徴で、口に含んだ時のしっかりとした味わいとなめらかな絶妙なバランスが楽しめます。またフレッシュでキレのある味わいの「ブリュット レゼルヴ」を2時間のフリーフースタイルをご用意いたします。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、仔羊やカサゴなど春を感じる食材を使用した3プレートコース。食材とはもちろんのこと、地上150mからの煌めく夜景とのマリアージュもお楽しみいただける至福のひとつをお過ごしください。

※1…シャンパーニュ各社の最高級品。

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

- ・日時：2022年3月25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： Towers Bar「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：「コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン」<1グラス>、「キュヴェ プレステイージュ ロゼ」<1グラス>、「ブリュット レゼルヴ」<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：Midori Foray(フォレ みどり)(テタンジェ社 アンバサドル)
- ・ご予約・お問い合わせ：TEL.03-3476-3398(ベロビスト直通：平日 16:00~21:00 土・日・祝日 13:30~21:00)

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/86544/index.html>

※ Towers Bar「ベロビスト」は、「徹底点検 TOKYO サポート」プロジェクトにおける「感染防止徹底点検済証」の交付を受けております。

※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東京都からの協力要請に従い営業時間等が変更になる場合がございます。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。

※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。 ※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。 ※写真はすべてイメージです。

<シャンパーニュメゾン テタンジェ>



テタンジェは、その名を社名に掲げるテタンジェ家が、今なおオーナー兼経営者である希少な大手シャンパーニュメゾンです。その味わいは繊細で優美であることが特徴的で、「シャンパーニュの貴婦人」とも称されます。アートや食文化とシャンパーニュのマリアージュを提案し続けているメゾンでもあり、多くの魅力をもつシャンパーニュメゾンです。



■コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン
COMTES DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS
<1 グラス>
素晴らしい収穫年の最高品質の白ブドウのみで生産される力強さと優美さが見事に調和し気品に満ち溢れた最高傑作。

■キュヴェ プレステージュ ロゼ
CUVÉE PRESTIGE ROSÉ
<1 グラス>
新鮮な赤い果実を想わせる豊かな力強い香り。口に含むとしっかりとした味わいとなめらかさの絶妙なバランスが楽しみ、生き生き・フルーティ・フレッシュ・エレガントという言葉が浮かぶ味わいです。

■ブリュット レゼルヴ
BRUT RÉSERVE
<フリーフロー>
果実やプリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

ブランド アンバサダー



Midori Foray (フォレ みどり) テタンジェ社 シャンパーニュ ブランド アンバサダリス

1971年より地下ワインセラーを掘り、ワイン専門店を開いた父の影響で18歳で渡仏。ボルドー大学にてフランス語、ワインを学ぶ。4年間のヨーロッパでの留学を経て帰国。2003年に都内にワイン関連のコンサルタント、PR・コミュニケーション会社、OFFICE MIDORIを設立し独立。2013年より20年来親交のあるテタンジェ社のアンバサダリスに就任。

<ペアリング 3プレートディナー>

Appetizer	紅ズワイガコのサラダ カリフラワーのブランマンジェ
Main	カサゴのポワレ シャウルスチーズと菜の花のリゾット または 仔羊背肉と山菜のグリル ふきのとうのタブナードをそえて
Dessert	苺のパバロアとカモミールのエスプーマ

【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>