

シャンパーニュメゾン「デュヴァル＝ルロワ」の魅力に迫る
「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」
～シャンパンを楽しむ特別な日～
2022年10月21日(金)開催

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、2022年10月21日（金）限定で、シャンパーニュ フリーフローと3プレートディナーの人気イベント「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」を開催いたします。今回はシャンパーニュメゾン「デュヴァル＝ルロワ」をセレクトし、1名さま 15,000円（サービス料・消費税込）、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/94839/index.html>

「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」は、メゾンごとに異なるシャンパーニュをシェフのおすすめ料理と共にいただく、バー「ベロビスト」の人気イベントです。今回は、1859年に創立したシャンパーニュメゾン「デュヴァル＝ルロワ」をセレクト。創業当初から最高品質にこだわり、広大なブルミエ・クリュ（一級畑）、グラン・クリュ（特級畑）を所有することで知られています。現在の当主であるキャロル・デュヴァル＝ルロワ、そして醸造責任者サンドリーヌ・ロジエット＝ジャルダンともに女性で、「女性らしさ」、「繊細さ」、「気品」といったキーワードを表現した様々なシャンパーニュを世に送り出しています。

フリーフロー（2時間制）でご提供する「ブリュット レゼルヴ（Brut Réserve）」は、クリーミーな泡立ちとほんのり甘い果実のフレーバーが心地よく、バランスの取れた味わいが特徴です。凝縮した果実味と軽快な喉越しで、海鮮や肉料理など様々な組み合わせを楽しめます。「ロゼ ブリュット プレスティージュ プルミエ クリュ（Rosé Brut Prestige Premier Cru NV）」、「ファム ド シャンパーニュ グラン クリュ（Femme De Champagne Grand Cru NV）」の、各グラスシャンパーニュを、それぞれの特徴を感じながら、料理との相性をお楽しみください。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、工夫を重ねた3プレートと、地上150mからご堪能いただける夜景との至福時間をお過ごしください。

本イベントでは「デュヴァル＝ルロワ」ブランドアンバサダー ドゥヴァッレ・マユラ様、ドゥヴァッレ・アントニー様に、メゾンの歴史や特性、おすすめの楽しみ方などをお楽しみいただけます。

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

日時：2022年10月21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、消費税込）

内容：「ブリュット レゼルヴ（Brut Réserve）」<フリーフロー>

「ロゼ ブリュット プレスティージュ プルミエ クリュ（Rosé Brut Prestige Premier Cru NV）」<1グラス>

「ファム ド シャンパーニュ グラン クリュ（Femme De Champagne Grand Cru NV）」<1グラス>

3プレートディナー（アペタイザープレート・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：ドゥヴィッレ・マユラ様、ドゥヴィッレ・アントニー様
ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（直通 16:00～22:00）

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

※表示の料金には、サービス料 13%および消費税 10%が含まれております。

※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しております。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、20歳未満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。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティング

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

取材窓口 斎藤 詩子 E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp

<シャンパーニュ詳細>

CHAMPAGNE
DEPUIS 1859
DUVAL-
LEROY

1859年創立。広大なプルミエ・クリュ（一級畑）、グラン・クリュ（特級畑）を所有し、良質のブドウを豊富に供給するとともに、多くの畑は低農薬で育成されるなど環境保護にも力を入れている。当主であるキャロル・デュヴァル＝ルロワのスピリットと、醸造責任者サンドリーヌ・ロジェット＝ジャルダンの研ぎ澄まされた感性と経験、技術によって、女性らしくエレガント且つ繊細な味わいが守られている。



■ブリュット レゼルヴ

Brut Réserve

<フリーフロー>

優雅さと力強さの完璧なバランスの中に、ダークチョコレート、シナモン、ローストした黄いちじくのフレーバーが際立ち、口どけの良い繊細な味わいが広がります。



■ロゼ ブリュット プレステージュ プルミエ

クリュ

Rosé Brut Prestige Premier Cru

NV

<1 グラス>

プルミエクリュのシャルドネとピノワールから紡ぎ出されるサーモンカラーが美しい。ワイルドチェリー、いちじく、ジンジャーやゼラニウムまで幅広いアロマが放たれます。



■ファム ド シャンパーニュ グラン クリュ

Femme De Champagne Grand

Cru NV

<1 グラス>

カラーは光沢を帯びた黄色。柑橘類、花、イエローフルーツの香りへと繋がります。ヘーゼルナッツのフレーバーがスイカズラの花の香りをまとい、繊細なオレンジピールのアロマが広がります。

<ブランドアンバサダー プロフィール>



ドゥヴィッレ・マユラ

東京の寺院の長女として誕生。母の早逝に伴い 1995 年よりお寺に所属。父である住職のサポートや年間行事などを取り仕切る。2014 年 3 月、夫アントニーと共に株式会社ルクシールを設立。

ドゥヴィッレ・アントニー

学生時代は南フランスのホテル専門学校でホスピタリティなどを学ぶ。1998 年に日本に移住し、日本の一流ホテルでレストランマネージャーなどを務める。2012 年ペルノ・リカール・ジャパン入社。ペルノ・リカール初の、2 つのメゾンのシャンパーニュブランドアンバサダーに就任する。

<Tower's Bar [BELLOVISTO] (タワーズバー「ベロビスト」) 概要>

地上 150m、ホテル最上階から眺める、美しく移ろいゆく街の表情。
黄昏行く薄暮から夜にかけて、新宿副都心、東京タワーや遠くには富士山まで
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ます。
個性豊かなバーテンダーたちによるカクテル、ジャパニーズウイスキーをはじめ世界
の銘酒と、季節ごとに織りなす旬の料理とともに、贅沢なひとときを心ゆくまで
お楽しみください。

席数 : 118 席 個室 1 室(8~20 名さま)
営業時間 : 平日 16:00~23:00 (L.O.22:00)
金曜・祝前日 16:00~24:00 (L.O.23:00)
土曜 13:30~24:00 (L.O.23:00)
日曜・祝日 13:30~23:00 (L.O.22:00)
無休

お問い合わせ : 03-3476-3398 (直通 16:00~22:00)

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



<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>

以上