

お酒にまつわる嗜み講座「R261 CLUB LEVANTÉ (クラブ レヴァンテ)」
「シガー&コニャックセミナー」を開催

2023年10月30日(月)、11月26日(日)

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人 武井 隆)では、シガーバー「R261 CIGAR & ROCK」にて、【R261 CLUB LEVANTÉ】と題し、お酒にまつわる教養を深め嗜みを学ぶ講座を開講いたします。昨年に続き第2弾の今回は、シガー&コニャック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。2023年10月30日(月)、11月26日(日)の2日間、開講いたします。



詳しくはこちら: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/r261/plan/106686/index.html>

【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。

本イベントでは第1部として、シガーの歴史・文化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ち、ソムリエやバーテンダーとして活躍する吉田 茂樹が、シガーの嗜み方を解説・実演。第2部ではベルノ・リカル・ジャパンよりコニャックアンバサダーのジェローム氏(10月30日)、クリストファー氏(11月26日)を招き、コニャックの楽しみ方やシガーとの相性などを講義いただきます。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})のスタイルで、フィンガーフードとコニャック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。

感度の高い大人が集う隠れ家のようなバー「R261 CIGAR & ROCK」で、五感を刺激するナイトエンターテインメントをご体感ください。

※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。

<R261 CLUB LEVANTÉ「シガー&コニャックセミナー」概要>

- ・日時: 2023年10月30日(月)、11月26日(日) 18:00~20:30
- ・場所: シガーバー「R261 CIGAR & ROCK」(2F)
- ・料金: 1名さま 12,000円(サービス料・消費税込)
- ・定員: 各日10名さま ※事前予約制
- ・内容: 第1部 シガーセミナー 18:00~19:00 【シガーの基礎知識、ブランド解説、着火から嗜み方まで】
<講師>吉田 茂樹(「BELLUSTAR TOKYO」Beverage Director)
シガー2本、グラスシャンパン、フィンガーフード
第2部 コニャックセミナー 19:30~20:30 【コニャックの歴史・文化解説】
<ゲスト講師>: ジェローム スイシ氏(10月30日) / クリストファー シュビヤー氏(11月26日)
コニャック3種、ブランデーカクテル1種、コニャックマリアージュフードプレート
- ・協力: ダビドフ・オブ・ジュネーブ・ジャパン株式会社、ベルノ・リカル・ジャパン株式会社
- ・ご予約、お問い合わせ: 03-3476-3526【シガーバー直通 月曜・火曜 16:00~23:00、水曜~土曜・祝前日 16:00~24:00】

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤
E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769 (オフィス直通)

【講師プロフィール】

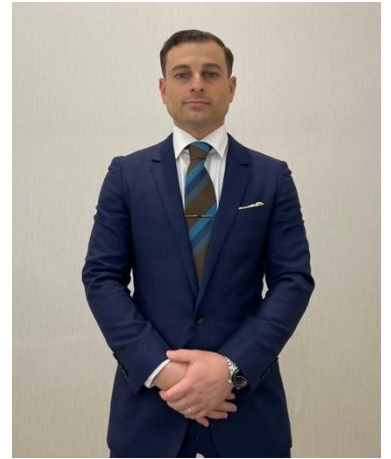
コニャック 講師：ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 ブランド アンバサダー

ジェローム・スイシ Jérôme Souissi (10月30日)

南フランスのマルセイユ生まれ。

幼い頃から続けている空手を通じて日本文化に強く魅了され、2019年に念願の日本への移住を叶える。日本で生活する中で改めて本国フランスの素晴らしい文化に気づき、大好きな日本でその魅力を伝えることに尽力している。

仏トレーディングカンパニーのエキスポート・セールスマネージャー及びウイスキーブランドアンバサダーとして活動。2023年5月ペルノ・リカール・ジャパンのブランド アンバサダーに就任



クリストファー・シュビヤー Christopher Chevillard (11月26日)

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。



シガー 講師：吉田 茂樹 (Yoshida Shigeki)

「BELLUSTAR TOKYO」Beverage Director。

都内のホテルに入社後、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。2023年、BELLUSTAR TOKYOの開業とともに同ホテル45F「BAR BELLUSTAR」に着任。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優勝の経歴も持つ。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

<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ス協会(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」



【R261 CIGAR&ROCK (2F) について】

R261
CIGAR&ROCK



営業時間：月曜・火曜・祝日 16:00～23:00 (22:00 L.O.)、水曜～土曜・祝前日：16:00～24:00 (23:00 L.O.)

※日曜定休

在席数：18 席

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/r261/index.html>

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&コニャック詳細】

＜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。

「ミレニアム ランセロ リミテッド エディション コレクション」

MILLENNIUM LANCERO LIMITED EDITION COLLECTION

直径 16mm×全長 178mm



「プリメロス バイ ダビドフ ドミニカン」

PRIMEROS BY DAVIDOFF DOMINICAN

直径 14mm×全長 105mm



＜コニャック＞ MARTELL (マーテル)

大手コニャックハウスの中で最古の歴史を誇るマーテルは、1715 年の創業以来、独特の製造法で、最高のコニャックづくりが伝承されてきました。優美さ、複雑さ、そしてバランスが、マーテルスタイルの真髄です。



今回のセミナーでは以下のコニャック 3 種（うち 1 種は当日のお楽しみです）をご用意いたします。

「マーテル シャンテルー」
Martell Chanteloup



「マーテル コルドンブルー」
Martell Cordon Bleu



当日のお楽しみ



※シガーのお持ち帰りをご遠慮ください。

※表示の料金には、サービス料 15%および消費税 10%が含まれております。

※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およびシガー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。

以 上