

Press Release

報道関係各位

2023年10月31日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

ペリエ ジュエの造詣を深める一夜
「Bellustar Journey～Perrier-Jouët Experience～」開催のお知らせ
45階 Bar Bellustarにて2023年11月24日（金）開催

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、45階のメインバー「Bar Bellustar」にて、シャンパンメゾン「ペリエ ジュエ」のフリーフローとペアリングコースが楽しめる一夜限りのイベント「Bellustar Journey～Perrier-Jouët Experience～」を2023年11月24日（金）に開催いたします。ブランドアンバサダーのクリストファー・シュビヤー氏をお招きし、おひとりさま22,000円（サービス料・消費税込）ご予約制にて承ります。



詳しくはこちら：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/perrierjouet/>

「Bellustar Journey」はお酒とその風土が育む食材や料理との出会いのマリアージュを楽しんでいただけるペアリングです。その第二弾となる今回は、シャンパンを愛するみなさまのために、シャンパンメゾン「ペリエ ジュエ」と、当ホテルメインダイニング「Restaurant Bellustar」にてシェフを務める竹末宗弘が、この日のために仕上げたモダンフレンチのマリアージュをご提供いたします。「ペリエ ジュエ」からはブランドアンバサダーをお招きし、メゾンの特性やシャンパンそれぞれの楽しみ方、おすすめのペアリングなどを実際に体験し語らいながら、シャンパンの造詣を深める一夜をお過ごしいただけます。

シャンパンメゾン「ペリエ ジュエ」は1811年に創業し、その繊細でエレガントな味わいと、エミール・ガレにより描かれた可憐なアネモネの花が印象的なボトルから、「シャンパンの芸術品」と呼ばれています。本イベントでは、特におすすめしたい3種をセレクトし、これらのペアリン

グとして4品のコース料理（前菜・魚料理・肉料理・デザート）をご用意いたしました。まずは、極めて高い品質と味わいで世界中の愛好家を魅了する、プレステージ・キュヴェ「ペリエ ジュエベル エポック」とキャビアが添えられた前菜で、贅沢にペアリングをスタート。芳醇でフルボディな「ブラゾン ロゼ」は、メインの国産牛ロース肉と合わせることで、より深い味わいが感じられます。また、メゾンのスタイルを代表する「グラン ブリュット」は、2時間のフリーフローにてお楽しみいただけるため、魚料理やデザートなどとお好みに合わせてお召し上がりください。当日はブランドアンバサダーがこの一夜限りのコース料理とのマリアージュをヒントに、ご自宅での楽しみ方をご提案いたしますので、ご自身のお好みのペアリングとの出会いも本イベントの醍醐味です。

45階からの煌めく絶景とともに、青の光が幻想的なアートが瞬く圧倒的な空間で、シャンパンと Bar Bellustar にてご用意する一夜限りのペアリングコースとの出会いのマリアージュをご堪能ください。

【Bellustar Journey～Perrier-Jouët Experience～ 概要】

日時：2023年11月24日（金）19:00～21:00（18:30
ドアオープン）

場所：Bar Bellustar（45階）

料金：おひとりさま 22,000円（サービス料・消費税込）

シャンパーニュ内容：

「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」フリーフロー

「ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ」1グラス

「ペリエ ジュエ ベル エポック」1グラス

ペアリングディナー内容：

前菜／カリフラワーのムースと帆立貝のタルタル オシェトラキャビア添え

魚料理／お米のスフレで焼き上げたサワラのポワレ 発酵バターソース

肉料理／国産牛ロース肉のグリル アンチョビソース レモンの塩漬け

デザート／シャインマスカットのサヴァイヨン ラタフィアの香り

ブランドアンバサダー：Christopher Chevillard（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：03-6233-8455（Bar Bellustar 直通）



【ペリエ ジュエ シャンパン 詳細】



1811年にエベルネに創立したシャンパンメゾン、ペリエ ジュエは、フランスの中でも歴史ある老舗メゾンです。ペリエ ジュエのシャンパンは、シャルドネ本来のエッセンスを紐解く花のような香りと複雑な味わいをもつ、唯一無二のシャンパーニュです。



■PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (ペリエ ジュエ グラン ブリュット)

フローラルな香りとはすがすがしく心地良い果実感が感じられる。

フレッシュで繊細な味わいと、深みのある熟成感が混ざり合う、複雑さが特徴。



■PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ (ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ)

サーモンピンクの輝きの中にエキゾチックなザクロの香りが際立ち、芳醇なフルボデ
イの味わい。ロゼらしい個性を持った長く濃厚な余韻が特徴。



■PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2014 (ペリエ ジュエ ベル エポック 2014)

「シャンパンの芸術品」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。

【ブランドアンバサダー プロフィール】

Christopher Chevillard (クリストファー・シュビヤール)



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。

【Restaurant Bellustar シェフ プロフィール】

竹末 宗弘 (Munehiro Takesue)



栃木県生まれ。農業や酪農を営む親戚が周囲にいる環境で自然と料理人を志す。武蔵野調理師専門学校卒業後、2001年セルリアンタワー東急ホテルの開業スタッフとして料理人のキャリアをスタート。当時ミシュラン一つ星を獲得したタワーズレストラン「クーカーニョ」にて現在の基礎を学ぶ。海外シェフとのコラボレーションイベント開催時にも総料理長福田順彦のもとで一翼を担う。2008年に宴会調理へ異動後も、料理コンクールに積極的に挑戦し、2016年エスコフィエ・フランス料理コンクール第3位獲得。BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotelの開業スタッフとしてパリの三つ星レストランでの現場研修を経て、Restaurant Bellustar シェフに就任。「食材に対して真摯であること、食材を余すところなく使えるよう考えることは料理人の使命」と語り、素材本来の持ち味を引き出した、日本各地の風土が味わえるコース料理を織りなす。

【Bar Bellustar 概要】



世界中から訪れるゲストを魅了する品質と技術を味わうエクスペリエンスをコンセプトに、厳選した農園から仕入れるフルーツや野菜、ハーブ、そして日本の風土が育むクラフトリカーと世界中の美酒が出会うメインバー。煌めく絶景とエンターテインメント要素をもつメニューや臨場感あふれるパフォーマンスでこの場所だけのバータイムをお過ごしいただけます。

フロア： 45階

営業時間： 平日 17:00～24:00 (L.O. 23:30) / 土日祝日：13:30～24:00 (L.O. 23:30)

席数： 58席

※表示金額はサービス料 (15%) と消費税 (10%) が含まれております。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※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、あらかじめホテルスタッフにお申し付けください。

※本プレスリリースに掲載されている情報は発表日現在のものです。最新情報と異なる場合がございますのでご了承ください。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

PR 事務局 (株式会社 COLOURS.内) 担当：水口

E-mail : bellustartokyo@prcolours.com