

シャンパーニュメゾン「ヴーヴ・クリコ」の魅力に迫る一夜
シャンパンを楽しむ特別な日「セブラシオン シャンパーニュ」開催
2024年11月25日(月)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 武井 隆）では、 Towersバー「ベロビスト」（40F）にて、2024年11月25日（月）限定で、シャンパーニュとシェフおすすめのディナーを楽しむ人気イベント「セブラシオン シャンパーニュ」を開催いたします。今回はシャンパーニュメゾン「ヴーヴ・クリコ」をセレクトし、ご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/122398/index.html>

「セブラシオン シャンパーニュ」は、毎回1つのシャンパーニュメゾンを選別し、シャンパーニュと一夜限りのスペシャルディナーを、夜景の煌めく贅沢な空間でお楽しみいただく特別なイベントです。今回は、シャンパーニュのラグジュアリーブランドとして世界中で愛される「ヴーヴ・クリコ」の魅力に迫ります。

「品質はただひとつ、最高級だけ」をモットーに若くして先代からメゾンを引き継ぎ、女性起業家の先駆者の一人となったマダム・クリコ。ビジネス界において女性の活躍が困難だった時代にあって、創造性と技術革新に情熱を傾け、英国王室をはじめ世界の愛飲家を魅了するシャンパーニュブランドを築き上げました。この功績が称えられ、マダム・クリコはシャンパーニュにおいて「偉大な女性（ラ・グランダム）」と呼ばれています。

本イベントでは特におすすめしたい4種をご用意いたしました。フリーフロー（2時間制）でご提供する「イエローラベル ブリュット」は、シャンパーニュを表現する4つの要素（フレッシュさ、力強さ、アロマの豊かさ、シルクのようななめらかさ）全てのバランスを兼ね揃えた、メゾンを代表するシャンパーニュです。また、活き活きとしたパワフルな果実のアロマを解き放つことでワイン愛好家に親しまれている「ローズラベル」、そのまろやかさとアロマの豊かさによって幅広い味わいを楽しむことができる甘口シャンパーニュ「ホワイトラベル ドゥミ・セック」、セラーマスターが「太陽のように明るくヴィンテージが生んだ緊張感とエレガンスに満ちたワイン」と語る至極の一本「ラ グランダム 2015」をそれぞれ1グラスでご提供いたします。シェフがシャンパーニュとの相性を考え抜いた一夜限りの特別ディナーコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）とともに、それぞれのマリアージュをお楽しみください。

ブランドアンバサダーにはランドル・マカナキ（Randall Maconachy）氏を迎え、メゾンのこだわりやおすすめの味わい方などをご紹介いただきます。パノラミックな夜景と美酒、美食が織り成す極上のひとときをお過ごしください。

<「セブラシオン シャンパーニュ」概要>

日時：2024年11月25日（月）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バー「ベロビスト」（40F）

料金：1名様 25,000円（サービス料、消費税込）

内容：「イエローラベル ブリュット」<フリーフロー>

「ローズラベル」<1グラス>

「ホワイトラベル ドゥミセック」<1グラス>

「ラ グランダム 2015」<1グラス>

シェフのおすすめディナーコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）

ブランドアンバサダー：ランドル・マカナキ（Randall Maconachy）

ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（「ベロビスト」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 15%および消費税 10%が含まれております。

※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&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 齋藤

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)

<シャンパーニュ詳細>

1772年にフランス、ランスで創業して以来、ヴーヴ・クリコは人々の生活に大胆な彩を与えてきました。シャンパンのカテゴリーを越えたラグジュアリーブランドとして、ソレル（太陽）のように輝くブランドです。その象徴的なイエローカラーを通し、人々に夢、希望、喜びにあふれた美しいライフスタイルと体験をお届けしています。

Veuve Clicquot



■イエローラベル ブリュット Yellow Label Brut <フリーフロー>

イエローラベルは、シャンパーニュを表現する4つの要素（フレッシュさ、力強さ、アロマの豊かさ、シルクのようななめらかさ）全てのバランスを兼ね揃えた、ヴーヴ・クリコメゾンを代表するシャンパーニュです。

ゴールドに輝くイエローカラーは、きめ細やかな泡によってさらに際立ちます。シャルドネ、ムニエ、ピノ・ノワールを絶妙にブレンドし、白と黄色の果実の豊かな芳香、繊細な柑橘系の香り、豊潤なペストリーのアロマ、そしてドライフルーツのほのかな香りがアクセントを添えます。

■ローズラベル Rosé Label <1 グラス>

1818年、マダム・クリコは初めてブレンド法によるロゼ・シャンパーニュを生み出しました。生き活きたパワフルな果実のアロマを解き放つことで、今日もワイン愛好家に親しまれています。

フレッシュさ、まろやかさ、力強さ、深み、ピンクゴールドに輝くローズカラーは、極上の泡によって美しさが際立ちます。

フレッシュな赤い果実（ラズベリー、野イチゴ、チェリー、ブラックベリー）のアロマが最初に感じられ、アーモンド、アプリコット、プリオッシュなどのドライフルーツやお菓子のノートに変化していきます。口に含むと、フレッシュな味わいが広がり、フルーティーハーモニーへと変化していきます。



■ホワイトラベル ドゥミ・セック White Label Demi Sec <1 グラス>

ヴーヴ・クリコのドゥミ・セックは、甘口のシャンパーニュを好む19世紀のコンシューマーの嗜好へのオマージュであり、そのまろやかさとアロマの豊かさによって、今では幅広い味わいを楽しむことができます。追加保存（適切な状態で2、3年、またはそれ以上）すると、ドゥミ・セックはブラリネや焼いたパンのような香りがさらに深まります。そのため、パリ・プレスト、タルト・タタン、ポワール・オ・キャラメルなどの、キャラメルやブラリネを使ったデザートとよく合います。

■ラ グランダム 2015
La Grande Dame 2015
 <1 グラス>

『ラ グランダム 2015』は、太陽のように明るくヴィンテージが生んだ緊張感とエレガンスに満ちたワインです。ヴーヴ・クリコの歴史を物語るグラン・クリュで収穫されたピノ・ノワールが、この最高級のワインに垂直性をもたらしています。」(ヴーヴ・クリコ セラーマスター ディディエ・マリオッティ)
 太陽のように輝くヴィンテージは、エレガントで明確な風味でありながら、新鮮なミネラル感とジャスミンやアカシアの軽やか花の香りが漂い、それが洋ナシやみかんのフルーティーな香りへと発展していきます。口に含んだ瞬間に素晴らしく繊細でシルキーなテクスチャーが広がります。



<ブランドアンバサダー プロフィール>



ランドル・マカナキ (Randall Maconachy)

アメリカ合衆国・シカゴ出身。
 20歳よりフランスに移り住み、パリ大学大学院を修了。
 パリ滞在中は様々な文化に触れながら、“art de vivre (アール・ド・ヴィーヴル) – 生活は芸術 – ”の概念を肌で感じる。
 その後日本に転居。福岡ソフトバンクホークスのスタジアム DJ として試合を盛り上げたり、ラジオ・テレビなどのエンターテインメント、アメリカ領事館での独立記念日のレセプションまで、その司会経験は多岐に渡る。

<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、渋谷の近代的なビル群や新宿副都心、遠くは東京スカイツリーまで、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。

多彩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 : 月・火曜 17:00~24:00 (L.O.23:00)
 水~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)
 ※月~土曜・祝前日はドリンクのみ L.O.23:30

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>

