

2017年1月19日

**18世紀より続く老舗メゾン“ルイ ロデレール” シャンパンフリーフロー企画 第5弾****「ベロビスト グレイスフル モーメント」****2017年1月27日(金) 1夜限りの特別イベント**

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、2017年1月27日（金）限定で、シャンパンフリーフロー企画の第5弾「ベロビスト グレイスフル モーメント」を開催いたします【1名様ま 11,000円（消費税・サービス料・テーブルチャージ料込）・要予約】。



※写真はイメージです。

公式WEBサイト <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2806>

タワーズバー「ベロビスト」では、シャンパンと過ごす優雅なひととき“グレイスフル モーメント”をご提案する特別イベントの第5弾として、ルイ ロデレールのフリーフロー企画を1日限定で開催いたします。

ルイ ロデレールは1776年に設立された老舗シャンパーニュメゾンです。利益優先の企業形態を取らず同族経営を貫き、主に自社畑のぶどうを使用する、瓶詰め後の熟成を長期行うなど堅実に高品質なシャンパンを提供し続けています。

フリーフロースタイルで2時間お楽しみいただける「ブリュット プルミエ」のほか、1グラスずつご提供する「ブリュット ヴィンテージ ロゼ」と、「ブリュット ナチュラル 2009」をご用意いたします。料理は、「ベロビスト」シェフ宮崎 剛が、シャンパンとのマリアージュを楽しめるメニューに仕立てました。

煌々夜景を眺めながら、ソムリエとともにシャンパンを楽しむひとときはいかがでしょうか。

※別紙にて「ベロビスト グレイスフル モーメント概要」をまとめます。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 上野 [y.ueno@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.ueno@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指してまいります。

## ベロビスト グレイスフル モーメント概要

- 企画名称： シャンパンフリーフロー企画 「ベロビスト グレイスフル モーメント」
- 期 間： 2017年1月27日（金）※1日限定 ※要予約
- 場 所： タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 時 間： 18：00～21：30（ご利用時間2時間） ※18：00～19：00の間にご来店ください。
- 金 額： 1名さま 11,000円
- 内 容： ルイ ロデレール「ブリュット プルミエ」  
Louis Roederer 「BRUT PREMIER」 <フリーフローでご提供>  
ルイ ロデレール「ブリュット ヴィンテージ ロゼ」  
Louis Roederer 「BRUT VINTAGE ROSÉ」 <1グラスのご提供>  
ルイ ロデレール「ブリュット ナチュラル 2009」  
Louis Roederer 「BRUT NATURE 2009」 <1グラスのご提供>  
シェフおすすめ料理（グルメプレート・メインプレート・デザートプレート）
- お楽しみ抽選会：ご参加のお客さまから3名さまに、素敵なプレゼントをご用意しています。
- 備 考：表示の料金には、サービス料10%および消費税8%、テーブルチャージ料（通常1名さま1,306円）が含まれております。
- 過去開催実績：第1弾 2016年9月2日（金）、9月16日（金）、9月23日（金） ペリエ ジュエ  
第2弾 2016年10月7日（金）、10月14日（金） ヴーヴ・クリコ  
第3弾 2016年11月18日（金）、11月25日（金） テタンジェ  
第4弾 2016年12月27日（火） モエ・エ・シャンドン、ドン ペリニオン
- ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（ベロビスト直通）  
公式WEBサイト <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2806>

### 【シャンパン】

ルイ ロデレール「ブリュット プルミエ」

Louis Roederer 「BRUT PREMIER」 <フリーフローでご提供>

淡い黄金色の輝きを放ち、熟成からくるしっかりとした果実味と豊かでまろやかな味わい。贅沢で力強い偉大さが受け継がれるスタンダード・キュヴェ。

ルイ ロデレール「ブリュット ヴィンテージ ロゼ」

Louis Roederer 「BRUT VINTAGE ROSÉ」 <1グラスのご提供>

凝縮した果実味とエレガントな上品さを併せ持つ。赤果実を連想させるフルーティな香り、キレのある甘みと爽快でフレッシュなアタック、ミネラル感のある滑らかな舌触りが口全体に広がる。

ルイ ロデレール「ブリュット ナチュラル 2009」

Louis Roederer 「BRUT NATURE 2009」 <1グラスのご提供>

非常に濃厚で凝縮した葡萄から造られる、ドサージュ・ゼロの新作シャンパーニュ。世界的クリエイター「フィリップ・スタックス」との異色のコラボレーションにより誕生。若々しさと力強さに溢れ、濃厚な風味が幾重にも広がりを見せる、デザインと同様に芸術的な1本。



## 【MENU】

〈グルメプレート〉

甘海老と八朔のタルタル、ワカサギのエスカベッシュ、ローストポーク

〈メインプレート〉

オマール海老と鱈のポワレ ブールブランソース、

牛フィレ肉のグリル ブルギニオンバターでソテーした野菜を添えて

〈デザートプレート〉

シナモン香るりんごのジュレとフルーツ彩るオレンジソース グラス仕立て、

トリュフ風味のチョコレート、温かいマドレーヌ

## 【シェフ】



### ■ 宮崎 剛 (みやざき つよし)

Towersバー「ベロビスト」シェフ

1965年生まれ。高校時代に経験した日本料理店でのアルバイトをきっかけに料理の道に進む。羽田東急ホテル、銀座東急ホテルを経て、2001年2月、開業準備のセルリアンタワー東急ホテルに入社、ベロビスト配属。同年5月の開業に向け猛烈な準備に明け暮れる。その後、2004年からメインキッチン(宴会)にて経験を積み、2014年に再びベロビストへ異動。現在に至る。「ベロビストはバーとしては比較的料理のオーダーが多いので、開業も今も、変わらず忙しく充実した毎日を送っています。」と語り、ベロビストを支え続けている。

## 【ソムリエ】



### ■ 吉田 茂樹 (よしだ しげき)

Towersバー「ベロビスト」ソムリエ

都内ホテル入社以降、バーを中心に、ホテル、街のバー・レストランでキャリアを積み、2001年にセルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。 Towersバー「ベロビスト」配属。その後ホテル内の様々なサービス部門を経験した後、2012年に再び Towersバー「ベロビスト」へ異動。現在に至る。

2012年に開催されたバーテンダーの祭典「WORLD CLASS 世界大会 スピード&チャレンジ部門」にて優勝。シガーコンクールでも優勝の経歴を持つ。また、JSA認定シニアソムリエの資格を持ち、フランスのシャンパーニュ地方やブルゴーニュ地方、スペインのアンダルシア州、ドミニカ共和国などの各国のワイン・シガーサービスの研修にも参加。

## 【 Towersバー「ベロビスト」】 40F

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通) 03-3476-3000 (代表)

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土・日・祝日 13:30~25:00 (24:00 L.O.) 席数 95席 定休日 無休

「ベロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までの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るバーです。充実したワインのラインアップに加え、世界の美酒、カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめワインをバイザグラスでも提供しております。季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。世界大会出場の実力派バーテンダーもおり、さまざまなお酒の楽しみ方のご提案をいたします。

