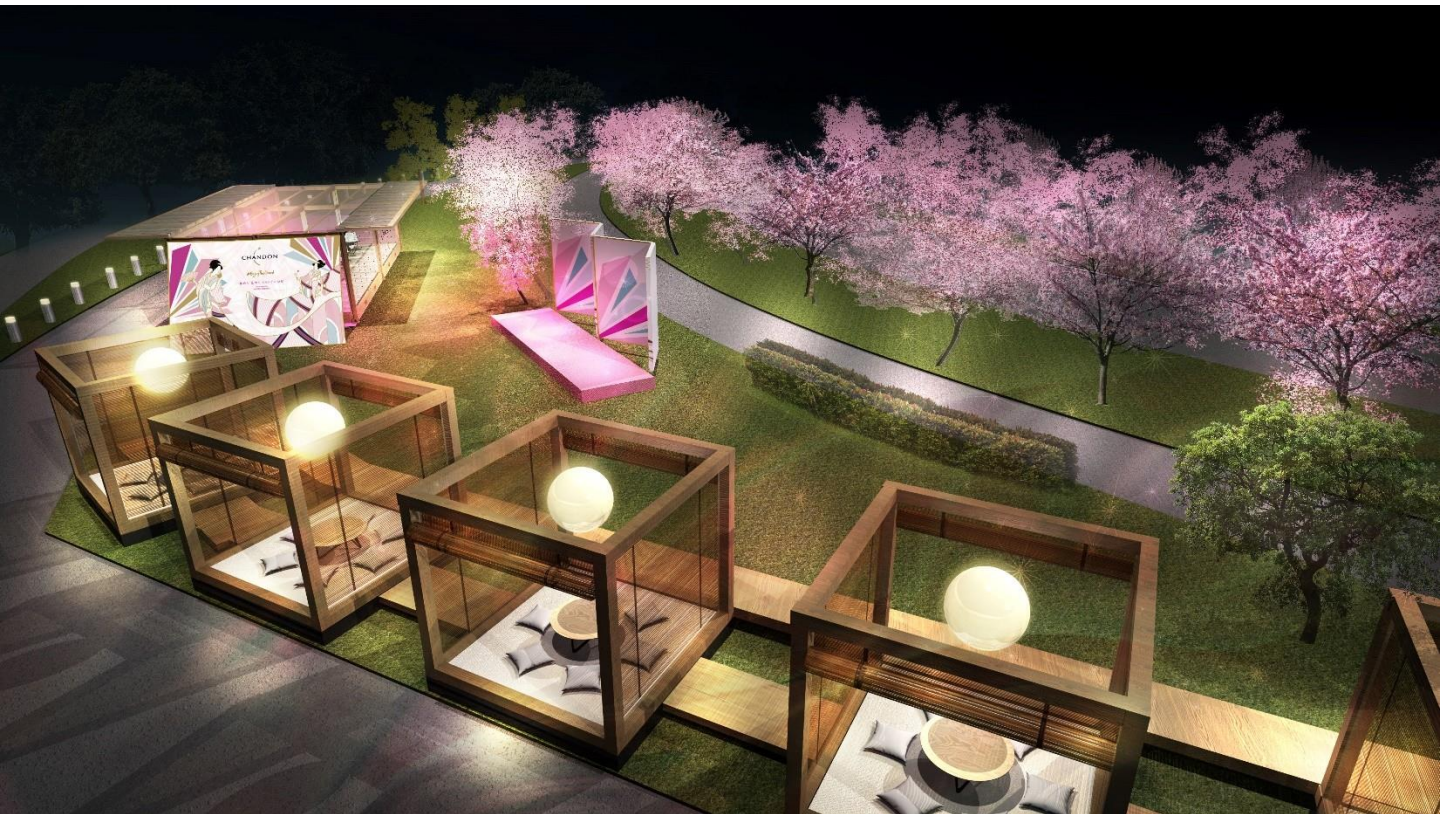


春を彩る「シャンドン ブLOSSAM ラウンジ」でスタイリッシュなお花見を楽しもう！

3月20日（金・祝）～4月19日（日） 「CHANDON Blossom Lounge」がオープン！



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）は、プレミアム スパークリングワイン『CHANDON（シャンドン）』の春のプロモーション「CHANDON SPRING PROMOTION」の一環として「CHANDON Blossom Lounge（シャンドン ブLOSSAM ラウンジ）」を2020年3月20日（金・祝）～4月19日（日）の1か月間、東京ミッドタウン*にて期間限定オープンいたします。

「CHANDON Blossom Lounge」では、春のシーズンを彩る限定デザインボトル「CHANDON ROSÉ SPRING EDITION 2020」の表現する平安時代の美しい花宴（はなのえん）の世界が東京ミッドタウンの素晴らしい桜並木のもとに登場します。優美な和の空間で、春色を映し出すシャンドン ロゼとともにザ・リッツ・カールトン東京監修のスペシャルフードとのマリージュもご堪能いただけます。

会場では、シンボルとなるダイナミックな2本の桜の樹のもとに優雅な景色が広がる室内空間の「借景ラウンジ」、春の陽の暖かさを感じられる縁側を備えたプライベートな空間「数寄屋」など、限定ボトルが表現する花宴のごとく、桜を愛でる雅なひとときをシャンドンとともに過ごすことができます。また、平安モダンなデジタル屏風で表現したフォトスポットでは、春らしい映像とともに繰り広げられる光と音の演出でシャンドンをより楽しむことができます。

平安時代からのエスプリを感じられる、咲きほこる桜の下で、シャンドンらしい優雅なお花見を「CHANDON Blossom Lounge」にてお楽しみください。

〈概要〉

名称：CHANDON Blossom Lounge（シャンドン ブLOSSAM ラウンジ）

期間：2020年3月20日（金・祝）～ 4月19日（日） ※荒天中止

時間：12：00～20：00（L.O.19:30） ※毎週金曜・土曜、桜の満開時期は21:00まで営業（L.O.20:30）

場所：東京ミッドタウン（東京都港区赤坂9-7-1）ミッドタウン・ガーデン さくら通り沿いエリア

席数：100席程度

暖かく、優雅な空間でシャンドンを楽しめる「借景ラウンジ」、縁側を備えたプライベートな空間「数寄屋」は、予約可能です。

URL：<https://www.mhdkk.com/chandon/spring2020/>

シャンドン ブLOSSAM ラウンジの詳細、席の予約はこちらのサイトにてご案内しています。

席の予約は、2月25日（火）より可能となります。

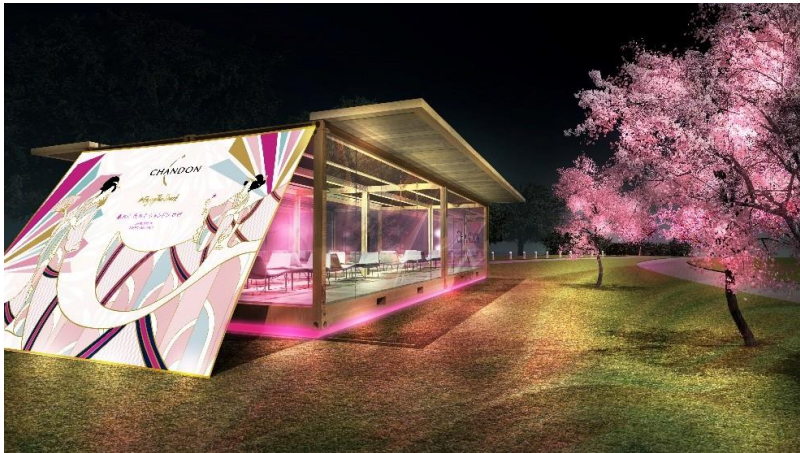
一般お問合せ先：東京ミッドタウン・コールセンター TEL 03-3475-3100

主催：東京ミッドタウン 運営：ザ・リッツ・カールトン東京 協賛：MHD モエ ヘネシー ディアジオ CHANDON

大人の空間「借景ラウンジ」と、個室感覚で楽しめる和の空間「数寄屋」

シャンドン ブLOSSAM ラウンジは、約100席ほどをご用意しています。

中でも和のエスプリを感じる2種類の空間「借景ラウンジ」と「数寄屋」は、ザ・リッツ・カールトン東京監修の「パーティーセット」とともに予約可能です。



借景ラウンジ

少し肌寒い日でも暖かい室内空間で桜を愛でることのできる「借景ラウンジ」は、モダンな雰囲気。

雨の心配も不要で、安心して春のお出かけを企画できます。

数寄屋

縁側を備えた個室空間「数寄屋」。

グループやカップルでプライベートなひとときを楽しむことができます。

簾（すだれ）越しに見える桜は、一際美しい景色となることでしょう。

※ 雨天時は使用できません。

※ ご予約時間が雨天の場合は借景ラウンジにてお過ごしいたできます。



「CHANDON Blossom Lounge」メニュー

シャンドン ロゼに合うようマリアージュされた華やかなフードやデザートとして、ザ・リッツ・カールトン東京 宴会料理長 長瀬充尚氏が監修した、オリジナルメニューを20種類以上ご用意しています。



Party Set パーティーセット

ホテルのアフタヌーンティー気分でお花見を楽しめる、華やかなフードとデザートのセットです。
2名様以上でお楽しみいただける内容です。

価格：10,000円

内容：シャンドン ロゼ（1本）
スパークリングワイン風味のポテトチップス
クリームチーズのムース ビーツのジュレ ヘーゼルナッツ
自家製スモークサーモンのコンフィ えんどう豆のソースとミントのサラダ
シュリンプスプリングロール 紫蘇のアイオリ 柚子の香り
桜マカロン
ストロベリーバジルチーズケーキ
ピスタチオタルト

※「借景ラウンジ」、「数寄屋」のお席の予約は、
こちらの「パーティーセット」のオーダーが必要です。



Aperitif Set アペリティフセット

価格：2,300円

内容：シャンドン ロゼ（1杯）
コーンフレーバーポップコーン
自家製スモークサーモンのコンフィ えんどう豆のソースとミントのサラダ
春のフリッタータ 紫蘇クリームチーズとともに



5 Petit Fours Set プティフールセット 5種

価格：4,200円

内容：シャンドン ロゼ（2杯）
桜マカロン
ストロベリーバジルチーズケーキ
ピスタチオタルト
桜モンブラン
桃と紫蘇のバニラクリーム



Chandon Rosé (Glass/Bottle) シャンドン ロゼ (グラス/ボトル)

価格：750円（1グラス）
4,900円（1ボトル）



Chandon Rosé with Strawberry シャンドン ロゼ ストロベリー

価格：900円（1グラス、いちご入り）

商品概要



- ◇ 商品名： シャンドン ロゼ スプリング エディション 2020
- ◇ 発売日： 2020年2月4日（火）
- ◇ アルコール度： 12%
- ◇ 容量： 750ml
- ◇ 価格： 3,300円（税抜）



ボトル全体デザイン

テイastingノート

シャンドン ロゼは、シャンパンの伝統品種であるピノワール（55%）、シャルドネ（45%）を用い、シャンパンと同じメソッド トラディショナル製法*で造られます。豊かな風味と爽快なフィニッシュを持つフレッシュでエレガントなアペリティフスタイルの魅惑的なロゼ。ゴールドから明るいブロンズの色味がかかった桃の皮のようなピンクの色彩が印象的です。熟した新鮮なブラックチェリー、柑橘類や桃や洋梨の果実香に、18ヶ月の熟成期間に由来する焼き立てのパイ生地の香ばしい香りが重なります。桃や洋梨、苺やバニラアイスクリームの甘い風味の中にも柑橘類の果実味が感じられるため、バランスは良くさわやかな味わいです。

*瓶内で2度目の発酵を行う伝統製法

コラボレーションパートナー



水野 薫 / KAORU MIZUNO (MOTHER Inc.)
アートディレクター

NIKE HARAJUKU “TOKYO RUN MAP CHANDELIER”、john masters organics、HENRI CHARPANTIER、ETVOSなど、グラフィックやパッケージデザインを中心に携わる。

パッケージから空間デザインまで、制作領域を問わず、ブランドのコンセプトやストーリーを重視した総合的なデザインクリエイションを手がける。

ワイナリー ドメーヌ シャンドン

伝統と革新が造り上げる正統派スパークリングワイン

オーストラリアのヤラ ヴァレーにモエ・エ・シャンドン社が設立したドメーヌ・シャンドン。そこで造られているシャンドンは、シャンパーニュと同じ伝統的なブドウ品種とメソッド トラディショナル製法によって造り上げた正統派スパークリングワインです。その上質にして繊細な味わいは「シャンドン」の名を冠するにふさわしいオリティエです。



シャンドン オフィシャルページ

シャンドン ロゼ スプリング エディション 2020については以下のプロモーション ページでご覧いただけます。また、シャンドン公式LINEやFacebookでは、キャンペーンやイベントの最新情報やお得な情報を発信しています。

シャンドン スプリングエディション スペシャルページ <https://www.mhdkk.com/chandon/spring2020/>

シャンドン オフィシャルLINE【友だち追加】 http://bit.ly/Chandon2020_1

シャンドン オフィシャル Facebook <http://www.facebook.com/chandon.jp>

シャンドン スプリングエディション ハッシュタグ: #シャンドンスプリング #CHANDONSPRING #シャンドン #CHANDON

<報道関係のお問い合わせ先>

シャンドン PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ)

担当：安藤

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050

MAIL: ew@ssu.co.jp

<商品に関するお問い合わせ先>

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社

モエ ヘネシー マーケティング部

TEL: 03-5217-9733