

シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ」の魅力に迫る一夜  
**シャンパンを楽しむ特別な日「セレブラシオン シャンパーニュ」**  
2024年5月22日（水）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、タワーズバー「ベロビスト」（40F）にて、2024年5月22日（水）限定でシャンパーニュと一夜限りのシェフおすすめディナーコースを楽しむ人気イベント、「セレブラシオン シャンパーニュ」を開催いたします。1名さま 25,000円（サービス料・消費税込）、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/98828/index.html>

セレブラシオン シャンパーニュは、毎回1つのメゾンを選択し、シャンパーニュと一夜限りのスペシャルディナーのマリアージュを、きらめく夜景と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1811年の創業より“シャンパーニュの芸術品”と称され世界中から愛されているシャンパーニュメゾン、ペリエ ジュエの魅力に迫ります。最高級のシャルドネを使用したエレガントで繊細な味わいは、創業当初よりイギリス、フランス、ベルギーなどヨーロッパ各国の王室にも愛され、唯一無二の存在として今も世界の愛好家たちを魅了し続ける、シャンパーニュの最高峰です。

本イベントでは、特におすすめしたい3種を選択いたしました。フリーフローでご堪能いただけるスタンダード・キュヴェ「グラン プリュット」は、メゾン伝統のプリュット（辛口）のスタイルを表現するフレッシュでまろやかなシャンパーニュです。酸と果実味のバランスが良く、繊細さと深みが特徴的な複雑さを表現する魅力的な味わいです。「ブラゾン ロゼ」は、淡いオレンジの輝きとコンポートにした木苺などの赤い果実の香りを持ち、芳醇で複雑味のあるシャンパーニュで、料理の味わいを引き立てる名品として、美食家から高い支持を集めています。「ベル エポック」はメゾンを象徴するプレステージ・キュヴェで、ボトルには1902年にエミール・ガレが描いた日本のアネモネ（秋明菊）がデザインされ、エレガントで繊細なペリエ ジュエのスタイルを体現しています。白い果実と花の香りのハーモニーと、フレッシュで豊かな果実味と熟成感の完璧なバランスをお楽しみください。一夜限りの特別ディナーは、シェフがシャンパーニュとの相性を考え抜いたスペシャルコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）をご用意いたします。

当日はペルノ・リカル・ジャパン株式会社よりブランドアンバサダーのクリストファー・シュビヤー氏をお迎えし、メゾンのこだわりやおすすめの楽しみ方などをご紹介いただけます。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ご堪能ください。

#### <「セレブラシオン シャンパーニュ」概要>

日時：2024年5月22日（水）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：タワーズバー「ベロビスト」（40F）

料金：1名さま 25,000円（サービス料、消費税込）

内容：「グラン プリュット」<フリーフロー>

「ブラゾン ロゼ」/「ベル エポック 2014」/「ベル エポック 2004」<各1グラス>

シェフ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：Christopher Chevillard（クリストファー・シュビヤー）（ペルノ・リカル・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：03-3476-3398（「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。

※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 斎藤

E-mail: [u.saitou@tokyuhotels.co.jp](mailto: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>



1811年の創業以来、シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ (Perrier-Jouët)」は、最高級シャルドネ種を主体とした類稀なるフィネスが感じられる、エレガントでフローラルなシャンパーニュを、代々受け継がれる卓越した技術を用い醸造し続けています。



### ■ペリエ ジュエ グラン ブリュット PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (フリーフロー)

フルーティーな香りと豊かな果実味がいきいきと感じられる。  
口当たりの良さと複雑さを持ち合わせたシャンパーニュ。



### ■ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ (1 グラス)

ロゼの色調に微かなオレンジ色の輝きをもつシャンパーニュ。  
心地よいフレッシュ感と共に力強さを感じる味わい。



### ■ペリエ ジュエ ベル エポック 2004/2014 PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE (各 1 グラス)

「シャンパーニュの芸術品」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>



クリストファー・シュビヤール Christopher Chevillard

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

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。

### <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 16:00~23:00 (L.O.22:00)

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)

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>



以上