

2016年9月14日

ラグジュアリーな空間で楽しむ、シャンパンのフリーフロー企画 第2弾

「ベロビスト グレイスフル モーメント」

2016年10月7日(金)・14日(金)2日間限定の特別イベント

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、2016年10月7日（金）・14日（金）の2日間限定で、シャンパンフリーフロー企画の第2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名さま11,000円（消費税・サービス料・テーブルチャージ料込）・要予約】。



※写真はすべてイメージです。詳細はこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2690>

タワーズバー「ベロビスト」では、シャンパンを楽しむ特別イベントの第2弾として、ヴーヴ・クリコのフリーフロー企画を2日間限定で開催いたします。今回は、ヴーヴ・クリコのブランドアンバサダー*1、ティモシー・ベック氏を招き、シャンパンの成り立ちや魅力を語らいながら過ごす優雅なひととき“グレイスフル モーメント”をご提案するプランをご用意いたしました。2時間のフリーフースタイルでお楽しみいただくヴーヴ・クリコ「イエローラベル ブリュット」は、豊かな果実味としっかりしたボディが特徴の辛口シャンパン。そのほか、1グラスずつご提供するシャンパンは、フルーティーさとフルボディ*2を併せ持つロゼシャンパンのヴーヴ・クリコ「ローズラベル」と、複雑な香りと、シルクのようにエレガントな口あたりを特徴とする、2006年ヴィンテージのシャンパン、ヴーヴ・クリコ「ラ・グランダム 2006」です。料理は、「クーカーニョ」シェフ 永妻信人が、シャンパンとのマリアージュをご堪能いただけるメニューに仕立てました。ベロビストからの夕景を眺めながら、ブランドアンバサダーやベロビストのソムリエとともにシャンパンを楽しむひとときにお越しください。

*1 ブランドアンバサダーとは…商品の魅力を広く人々に伝える人のこと。

*2 フルボディとは…ワインの味わい（「厚み」または「コク」など）を表現するワイン用語。

◎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 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いきます。

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： 2016年10月7日（金）・14日（金）の2日間限定 ※要予約
- 場 所： タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 時 間： 18：00～19：00の間にご来店ください。（ご利用時間2時間）
- 金 額： 1名さま 11,000円
- 内 容： ヴーヴ・クリコ「イエローラベル ブリュット」＜フリーフロー＞
 ヴェーヴ・クリコ「ローズラベル」＜1グラス＞
 ヴェーヴ・クリコ「ラ・グランダム 2006」＜1グラス＞
 シェフおすすめ料理（アペタイザー・メインプレート・フルーツプレート）
- ブランドアンバサダー： ティモシー・ベック
- 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。
- ご予約・お問い合わせ： 03-3476-3398（ベロビスト直通）
URL <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

ブランドアンバサダー・シェフ・ソムリエの紹介

【ブランドアンバサダー】



■ティモシー・ベック

（MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 シャンパンブランドアンバサダー）

オーストラリア 南オーストラリア州 バロッサ ヴァレー出身。百年以上続く葡萄園の四代目当主。幼少の頃からワインに囲まれ、ブドウとともに育った。

世界最高峰の醸造学（Oenology）で有名なアデレード大学で醸造学を修めたワインメーカー、オーストラリアを代表するワイナリー、エルダートン等にて研鑽を積んだ。日本に居を構え、名門ワイン スクール「アカデミー デュ ヴァン」にて講師も務め、コンサルティングやワインプロデュースなど活躍は枚挙に暇が無い。ワインを愛する情熱と姿勢、深く膨大な知識は勿論の事、日本、アジア、そして世界のマーケット事情まで深い見識を有す稀有なスペシャリスト。

【シェフ】



■永妻 信人

（タワーズレストラン「クーカーニョ」シェフ）

調理師専門学校卒業後、18歳で料理の世界に入り、名古屋市内のホテルで勤務後、23歳で渡仏。ボルドーの2つ星レストランをスタートに2年間修業。

帰国してからは都内の有名レストランでスーシェフを歴任した後、現在の総料理長、福田順彦とともに働きたいという思いからセルリアンタワー東急ホテルに入社。

入社後も度々渡仏し、パリの3つ星レストラン「ル・ブリストル（現：エピキュール）」「ラ・コート サンジャック」の他「マニョリア」などで研鑽を積む。

ホテル内の様々な調理セクションを経験した後、2009年、「クーカーニョ」のシェフに就任。現在に至る。

【ソムリエ】



■吉田 茂樹

(タワーズバー「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。タワーズバー「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年に再びタワーズバー「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」にて部門優勝、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。

【タワーズバー「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、ソムリエおすすめの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。

