



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

A N d A Z™
TOKYO
TORANOMON HILLS

andaz tavern
TORANOMON HILLS

報道関係者各位

2016年3月吉日

アンダーズ タヴァンとヴーヴ・クリコによるコラボレーションメニュー 春季限定「アペリティフ グルマン」のご案内

昨夏の登場以来、人気を博しているアンダーズ 東京のメインダイニング「アンダーズ タヴァン」とヴーヴ・クリコのコラボレーションによるスペシャルセット「Aperitif Gourmand (アペリティフ グルマン)」。

この度、春季限定のスペシャルメニューが2016年2月23日(火)から2016年5月15日(日)の期間限定で登場いたします。



アペリティフ(食前酒)とグルマン(美食家)という2つの言葉を組み合わせて誕生した「アペリティフ グルマン」は、ヴーヴ・クリコのシャンパニュと、五感で楽しむ4種類のアペタイザーと一緒にご堪能いただけるセットメニューです。春色に彩られた今作は、ロゼ・シャンパニュのヴーヴ・クリコ ローズラベルを特別にご用意いたしました。

今回、ヴーヴ・クリコに合わせてシェフが創作したのは、“Say it with flowers”をコンセプトにしたアペタイザー。ビーツとラズベリー風味のカリフラワームース 雲丹の燻製 甲殻類ゼリー 柚子、シェフ達の遊び心がつまったフォアグラ ストロベリーとルバーブのロリポップ、ゴートチーズブリオッシュクルトン ナツツのクラスト オニオンジャム イベリコハム、イカ墨のタルトレット ナスタチウムの花とトマトコンフィのサラダ。食用花を用いて創作された春の目覚めを印象づけるピンク色と緑色が印象的なアペリティフ グルマンを、アンダーズ タヴァン ラウンジ&バーで心地よい音楽の生演奏とともにをお楽しみください。

さらに、「アペリティフ グルマン」をアンダーズ タヴァン ラウンジ&バーでお召し上がりいただいた後、ダイニングエリアで、メインディッシュとデザートをお楽しみいただける特別コースもご用意いたしました。メインディッシュは、ロブスターと雲丹のリングイネ、柚子の香りのオックスステールの煮込み、またはサーモンマリネのオープンサンドイッチの3種類から一品をお選びいただけます。またデザートは、軽いフロマージュブランのクリームと、季節のシトラスフルーツを、蜂蜜と生姜のゼリーとともにご堪能いただけます。

「アペリティフ グルマン」で登場するのは、シャンパニュグラスとシルバートレイが一体となった“Clicquot Gourmand Tray (クリコ・グルマン・トレイ)”。エレガントな曲線を描く美しいトレイは、彫刻家でありデザイナーのパブロ・レイノソがヴーヴ・クリコのために特別にデザインしたものです。

サーモンピンク色に光り輝くヴーヴ・クリコ ローズラベルと、春を連想させる花を用いた愛らしいアペリティフ。春の訪れを、アペリティフ グルマンとともにをお楽しみください。

Aperitif Gourmand “Say it with flowers”

- 場所：アンダーズ 東京 51階 「アンダーズ タヴァン ラウンジ&バー」 / 「アンダーズ タヴァン」
東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 03 6830 7739(レストラン予約)
- 期間：2016年2月23日(火)～ 2016年5月15日(日)
- 営業時間：17: 00 ~ 22:00 (21:00 L.O.)

アペリティフ グルマン ¥3,700

ヴーヴ・クリコ ローズラベル ワングラスとともに
ビーツとラズベリー風味のカリフラワームース 雲丹の燻製 甲殻類ゼリー 柚子
フォアグラ ストロベリーとルバーブのロリポップ
ゴートチーズブリオッシュクルトン ナツツのクラスト オニオンジャム イベリコハム
イカ墨のタルトレット ナスタチウムの花とトマトコンフィのサラダ



アペリティフ グルマン メインコース ¥7,000

ヴーヴ・クリコ ローズラベル ワングラスとともに
アペリティフ グルマン 上記4種類

—メインディッシュ—

(下記メニューの中から1種類お選びいただけます)

サーモンのマリネ オープンサンドイッチ フロマージュブラン レタス ハニーマスター
リングイネ ロブスタークリーム 雲丹
リガトーニのオックスステール煮込み マッシュルーム 柚子の香り

サーモンのマリネ オープンサンドイッチ
フロマージュブラン レタス ハニーマスター

—デザート—

せとかオレンジ ドライみかん 酒 蜂蜜と生姜のゼリー フロマージュブランと抹茶クレム

*記載の価格に消費税及びサービス料を追加させていただきます

アンダーズ タヴァン

アンダーズ 東京の51階にあるメインダイニング、アンダーズ タヴァンでは、四季折々の日本の新鮮な食材を使ったヨーロッパの地方料理を提供しています。総料理長のゲハード・パスルガーがご提案するのは、ヨーロッパの家庭料理にインスピレーションを得た、洗練されながらも一皿一皿にあたたかみを感じるメニューです。朝食はピュッフェスタイルで、ランチとディナーには、アラカルトとコースをご用意しております。ラウンジエリアでは、アフタヌーンティーメニューや週末プランチなどもお楽しみいただけます。ダイニング、ラウンジ、バー、個室にわかれた4つのエリアでは、どちらのお席からも東京の素晴らしい眺めを一望することができます。

ヴーヴ・クリコ

1772年にフランスのシャンパーニュ地方で創業を開始したシャンパーニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコは、2世紀以上にわたり、「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念に忠実に、ひたすら最高品質のシャンパーニュを追い求めてきました。そのエレガントな味わいとともにヴーヴ・クリコを特徴づけるのが、イエローカラーに彩られた自由なスタイル。ひとつの芸術としてのスタイルを求める情熱、革新への取り組み、美しさの追求。これらがヴーヴ・クリコの魅力の秘密です。軽やかに、遊び心をふんだんに。ヴーヴ・クリコは最先端の感性をまとった真のラグジュアリーで人々を魅了し続けている、大胆でスリリングなシャンパーニュです。

パブロ・レイノソ

1955年アルゼンチン生まれ。彫刻家、デザイナー。代表作“Bancs Spaghetti(スパゲッティ ベンチ)”。パブロ・レイノソは、日常生活の中のあらゆるものをユーモアたっぷりに織り交ぜ“リインベント(再発明)”し、倫理的側面 - 大自然と物への尊敬 - そして現代デザインにおける無意味なプロセスへの批判を作品に包み込みます。彼のインスタレーションと彫刻は、世界、景観、そして空間の認知につながる、環境への深い理解を示しているのです。そして、展開と発展のプロセスの一部として、彼の作品はヒューマンスケールを保ちながら不朽の道を見出しているのです。パブロ・レイノソは、ヴーヴ・クリコとの数年に渡るコラボレーションの中で、ツイストのきいた数多くの作品を創作しています。

本件に関するお問い合わせ先:

アンダーズ 東京 マーケティング コミュニケーションズ

浜田理絵 (rie.hamada@andaz.com) 浅井真由子 (mayuko.asai@andaz.com)

TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

アンダーズ 東京 PR事務局 (株式会社トイロ内) 渡辺、長谷川、高橋

TEL: 03-3221-0908 (andaztokyo_pr@toylo.co.jp)

ヴーヴ・クリコについてのお問い合わせ先:

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:03-5217-9738

ヴーヴ・クリコ PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ.) 坂間、鈴木

TEL:03-6894-3200 (mhd_pr@ssu.co.jp)