

オーストラリア生まれのプレミアム スパークリングワイン “CHANDON”より

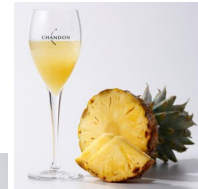
都会の真ん中で“サマーエスケープ”！開放的なテラスに再現された大人のリゾート空間で極上のひとときを

新施設「東京ガーデンテラス紀尾井町」に夏限定で登場

CHANDON SUMMER ESCAPE TERRACE

～ 2016年7月1日（金）より OPEN ～

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）”の今夏テーマである“サマーエスケープ”と、限定のサマーボトルデザインをイメージした「CHANDON SUMMER ESCAPE TERRACE」を、今話題の東京ガーデンテラス紀尾井町に7月1日（金）から8月31日（水）までオープンいたします。



オーストラリアのプレミアム スパークリングワイン“CHANDON（シャンドン）”は、定番のブリュット、そして今年は新たにロゼをラインナップに加えて、夏限定のサマーボトルを5月初旬より展開しております。

“CHANDON（シャンドン）”の今夏テーマ“サマーエスケープ”にぴったりの白を基調としたシックな大人のリゾート空間を再現した「CHANDON SUMMER ESCAPE TERRACE」では、サマーボトルのブリュットとロゼだけでなく、パイナップルをブリュットに、グレープフルーツをロゼに加えた夏にぴったりのオリジナルシャンドンカクテルも登場。“CHANDON（シャンドン）”を片手に“非日常へのエスケープ”をお楽しみいただけます。

6月14日（火）には、オープンに先駆けて“CHANDON SUMMER ESCAPE PARTY”が開催。来場された南明奈さんは、「CHANDON SUMMER ESCAPE TERRACE」に関して「デートでも女子会でも来れるお洒落な雰囲気の内装。まさに都会が“ESCAP”できる空間」と絶賛していました。

■「CHANDON SUMMER ESCAPE TERRACE」概要

【場 所】 ガーブ セントラル （東京ガーデンテラス紀尾井町1階）

【期 間】 2016年7月1日（金）～8月31日（水）

【時 間】 11：00～23：30（L.O. 22：30）※土日祝は23：00まで（L.O. 22：00）

【H P】 <http://www.garb-central.jp>

【 CHANDON SUMMER ESCAPE 】

忙しい日常からちょっと“エスケープ”して、シャンドンサマーボトルとともに、楽しさいっぱいの夏にしませんか？2016年の夏、期間限定でポップ＆シックなシャンドンサマーボトルが登場。太陽、アウトドア、ビーチ、そしてはじける泡！

大切な人との夏の思い出は、日常を非日常に彩るシャンドンと共に。

■ CHANDON SUMMER 公式ページ

シャンドンサマーボトルを楽しめるお店、購入できるお店や、最新のシャンドンサマー“エスケープ”に関する情報はこちらから。

<http://mhdkk.com/brands/chandon/promotions/s16/>



■ CHANDON SUMMER 2016 Signature Cocktails

「CHANDON SUMMER ESCAPE TERRACE」では、オリジナルのシャンドンカクテルをご用意しております。普段からシャンドンをご愛飲いただく方はもちろん、お酒があまり得意でない方もお楽しみいただけますので、是非色々なマッチングをお試しください！



“CHANDON SUMMER ESCAPE” (シャンドンサマーエスケープ) 1,000 円 (税抜)

シャンドン プリュットとパイナップルジュースをミックスした、夏らしい味わいのシャンドンサマーカクテル。トロピカルなパイナップルの甘みがシャンドン プリュットの綺麗な酸味と合わさって爽やかな味わいです。食前酒や、食後のデザート代わりにぴったり。お酒あまり得意でない方にも気軽にお楽しみいただけます。

“CHANDON ROSE PAMPLEMOUSSE” (シャンドン ロゼパン) 1,200 円(税抜)

今、フランスで流行しているロゼの楽しみ方「ロゼ パンプルムース (Rose Pamplemousse)」、通称「ロゼ パン (Rose Pamp)」。「ロゼ」は「ロゼワイン」、「パンプルムース」はフランス語でグレープフルーツという意味です。ロゼワインとグレープフルーツを使った、今人気の飲み方でシャンドンをお楽しみ下さい。



■ 「ガーブ セントラル」

赤坂プリンスホテル跡地に5月10日(火)に誕生した、注目の新スポット【東京ガーデンテラス紀尾井町】の1F、全116席のレストラン、カフェ&バー。風を感じる開放感あふれるテラス、シーンに合わせて使えるオールデイダイニングやキッチンを目の前にしたカウンター。シンプル・モダンな寛ぎ感あふれる空間でイタリアン、フレンチ、スパニッシュをベースとした季節素材を活かした料理や“CHANDON(シャンドン)”と共に過ごす、とっておきの時間を提供します。



▲ US Beef リブステーキ 250g

3,700 円 (税抜)

▼ えびとフレッシュトマト ルッコラのキャベリーニ

1,500 円 (税抜)



■ ワイナリー ドメーヌ シャンドン

オーストラリアで最も冷涼な気候で知られるワインの名産地ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレーに、1986年、モエ・エ・シャンドン社が設立。シャンパンの伝統品種、シャルドネ、ピノ・ノワールの栽培に最適な環境。フランスの伝統に裏打ちされた熟練した技術と、ニューワールドのイノベーションが融合し、テロワールが持つ様々な個性を忠実に表現する、骨格があり果実味あふれる魅力的なスタイルのプレミアム スパークリングワインを製造している。



【商品概要】

■ 商品名：シャンドン ブリュット サマーボトル CHANDON BRUT SUMMER BOTTLE

- アルコール度数：12度
- 1本当り容量：750ml
- 標準希望小売価格：2,800円(税抜)
- お取り扱い：業務店、高級小売専門店
- 発売開始日：2016年5月初旬より発売中

■ 商品名：シャンドン ロゼ サマーボトル CHANDON ROSÉ SUMMER BOTTLE

- アルコール度数：12.5度
- 1本当り容量：750ml
- 標準希望小売価格：3,200円(税抜)
- お取り扱い：業務店、高級小売専門店
- 発売開始日：2016年5月初旬より発売中

※価格及びボトル内のスパークリングワインは、通常商品の“シャンドン ブリュット” および “シャンドン ロゼ”と同じ内容です。