



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2015年5月1日
ホテル日航東京

星空シャンパーニュバー

シャンパーニュ テラス

「Champagne Terrace」期間限定オープン

2015年5月1日(金)～6月30日(水)

<http://www.hnt.co.jp/archives/8366>

■ ヴーヴ・クリコのシャンパーニュとフレッシュなマンゴースイーツが愉しめるテラス席

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、2015年5月1日(金)～6月30日(水)まで、ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」のテラス席にて、シャンパーニュのラグジュアリーブランド「ヴーヴ・クリコ」のシャンパーニュをお楽しみいただける「Champagne Terrace(シャンパーニュ テラス)」を期間限定でオープンいたします。



<イメージ図です>

「Champagne Terrace」は、東京湾を臨むラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」のテラス席で、ヴーヴ・クリコのシャンパーニュとフレッシュなマンゴースイーツや厳選されたお料理とのマリアージュをお楽しみいただける期間限定の星空シャンパーニュバーです。

ヴーヴ・クリコは、キリスト教で希望と厳格さを象徴する「錨(いかり)」のマークをロゴに配し、またシャンパーニュ地方の上空に彗星が現れると豊作になるというジンクスから、コルクには彗星をモチーフにしたマークをブランドモチーフにしています。星空のもと船が行き交う景色のなかに、ヴーヴ・クリコのブランドカラーであるイエローのパラソルやカウンターを配置し、ヴーヴ・クリコの世界観を表現しました。

ヴーヴ・クリコのシャンパーニュのほか、濃厚で爽やかなマンゴーを贅沢に使用した大人の味わいの「完熟マンゴーのクーブ ココナッツのグラニテ」やサクサクのシュー生地と、完熟マンゴーとパッションフルーツの爽やかなクリームとの相性が抜群の「マンゴーのエクレア」など、生野シェフ監修による太陽の恵みたっぷりのフレッシュなマンゴースイーツ。また、石田博エグゼクティブ・シェフソムリエがセレクトする、ホタテ・鴨・カブなどの日替わり<3種類の自家製燻製>や、トリュフの香りがやさしく広がる「トリュフ入りリゾットのクロケット」など、シャンパーニュに合わせたお料理もご提供いたします。

夕日が空を染めるサンセットや都心の煌めく夜景の下、グラスを傾けながら、リゾート気分溢れる優雅なひとときをお過ごしください。

■「Champagne Terrace」概要

期 間 : 2015年5月1日(金)～6月30日(水)

時 間 : 17:00～23:00

価 格 : ヴーヴ・クリコ シャンパーニュ 1,800円～/シャンパーニュフルーツカクテル 1,800円～

◎セットメニュー

ヴーヴ・クリコ(グラスシャンパーニュ)と3種類の自家製燻製 3,200円

ヴーヴ・クリコ(グラスシャンパーニュ)と完熟マンゴーのクーブ ココナッツのグラニテ 3,200円

◎生野シェフ監修デザート

完熟マンゴーのクーブ ココナッツのグラニテ 1,600円/マンゴーのエクレア 1,500円

◎石田博エグゼクティブソムリエおすすめのお料理

<冷製料理>

3種類の自家製燻製 1,700円/冷製ムール貝 レモン添え 1,700円

3種のシャルキュトリー(生ハム、パテ、リエット) 1,800円



<マンゴーのエクレア>

<温製料理>

トリュフ入りリゾットのクロケット 1,200 円/フィッシュ&チップス 1,400 円

※全て、消費税・サービス料込

協賛・協力：MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社

お問合せ：レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580（平日 10:00～21:30/土日祝 9:00～22:00）

※屋外席の為、天候によりご案内出来ない場合がございます。

<石田博(いしだひろし)プロフィール>

1969 年 9 月 22 日生まれ 東京都出身

1994 年 ツール・ダルジャン東京に勤務し、国内の数々のソムリエコンクールで優勝

2000 年 モントリオール世界大会で 3 位に入賞(日本人として 2 人目)

2011 年 8 月 ホテル日航東京エグゼクティブソムリエに就任

<主な受賞歴>

1996 年 第1回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝

1998 年 第 10 回フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール優勝

1998 年 第 2 回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝

2000 年 第 10 回世界ソムリエコンクール・モントリオール大会第3位

2010 年 東京都優秀技能者(東京マイスター)

2011 年 卓越した技能者(現代の名工)受章

2014 年 第 7 回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝



<生野剛哉(しょうの たけや)プロフィール>

1968 年 東京生まれ

1987 年 川崎日航ホテル 入社

1997 年 パンパシフィックホテル横浜 入社

2006 年 株式会社アディック 統括パティシエ

2011 年 2 月 ラヴィマーナ神戸 副総料理長 兼 製菓長に就任

2013 年 1 月 ホテル日航東京 ベストリーシェフに就任

<主な受賞歴>

1992 年 ジャパンケーキショー小型ケーキ部門 銅賞

1995 年 東日本洋菓子作品展連合会 会長賞

2004 年 クープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005 日本予選決勝大会出場。



■ホテル日航東京

名 称：ホテル日航東京

代 表 者：総支配人 本中野 真

所 在 地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel (03)5500-5500(代表)

客 室 数：453室(全室バルコニー付)

ア ク セ ス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結

※ホテル日航東京は2015年10月1日(木)より「ヒルトン東京お台場」に生まれ変わります。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp>