

2018年1月25日

シャンパンとチョコレートのマリアージュを夜景と共に楽しむ

「バレンタインショコラ～チェスボード～」

2018年2月1日(木)～2月14日(水)の期間限定で販売!

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、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志がプロデュースした「バレンタインショコラ～チェスボード～」(チョコレート1プレート=2,613円、+グラスシャンパン2杯付=7,500円)を販売いたします。ご提供期間は、2018年2月1日(木)～2月14日(水)です。



公式 WEB サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2365>

※写真はイメージです。

「ベロビスト」では、“お酒とともに楽しめる”をテーマに、2014年より毎年イートインでご提供するバレンタイン限定メニューを販売いたしております。今年は、昨年ご好評をいただいた「チェスボード」が再び登場。駒やチェスボード、菓巻もすべてチョコレートでできているほか、オレンジやベリーなどのフルーツ系やナッツ、塩キャラメルテイストなど、さまざまな味わいをご堪能いただけるプレートに仕上げました。チョコレートとあわせて味わっていただくシャンパンは、「ポメリー ウィンタータイム ブラン・ド・ノワール(Pommery Winter time Blanc de Noirs)」。シャンパンの世界に初めて“季節”を取り入れたポメリーの、冬限定で作られたブラン・ド・ノワール(黒ぶどうだけを使用して造られるシャンパン)です。フルーツの豊かな香りに、フレッシュさと熟成感を兼ね備えた辛口のシャンパンとともに、チョコレートの甘さや苦みとのマリアージュをお楽しみください。

「バレンタインショコラ～チェスボード～」販売概要

- 場 所 タワーズバー「ベロビスト」(40F)
- 料 金 バレンタインショコラ～チェスボード～ (1プレート) 2,613円
バレンタインショコラ～チェスボード～ (2グラスシャンパン付) 7,500円
- 期 間 2018年2月1日(木)～2月14日(水)
- 時 間 平日 16:00～25:00 (24:00L.O.)
土・日・祝 14:00～25:00 (24:00L.O.)
- お問い合わせ TEL.03-3476-3398 (直通) タワーズバー「ベロビスト」(40F)

URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

※表示の料金には、サービス料10%および消費税8%が含まれております。

※19:00以降は1名さま1,306円のテーブルチャージをいただいております。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝/西澤、川島、猪鼻、上野 TEL:03-3476-3348 (直通) FAX:03-3476-3769 (直通)

取材窓口 上野 E-mail: 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まいります。



・葉巻型シヨコラ

ブランデーのカクテルをイメージ。クリームとカカオの口どけを楽しめるガナッシュ

・カカオニブ

カカオ豆をローストし、粉碎したもの。本来のチョコレートの風味を楽しめる

・チョコレート

ナイトをイメージしたチョコレート

・ホワイトチョコレート

ビショップ (左) とクイーン (右) をイメージしたホワイトチョコレート

・フランボワーズ

フランボワーズのリキュールで香り付けをしたダークチョコレート

・キャラメル サレ

塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

・フレーズ

イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

・ピスターシュ

ピスタチオとシナモンのガナッシュ

・オレンジュット

ひとつひとつ丁寧にオレンジの皮を煮つめて仕上げたオレンジピールをクーベルチュール*1チョコレートでコーティング。口の中に広がるオレンジの爽やかな香りと味わいがチョコレートとの美しいハーモニーを奏でます。

コーヒー、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。

*1 クーベルチュール(Chocolat de couverture・仏語)=フランス語で「覆い」の意味。一般にはココアバター含有量の多い製菓用のチョコレートを指す。

◆牧野 太志 Futoshi MAKINO セルリアンタワー東急ホテル エグゼクティブ シェフパティシエ

パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内のすべてのデザート部門を担っている。

2007年、その技術と感性が認められ、

「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。

季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。



【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。

