

2018年5月28日

薄暮の空とシャンパンをフリーフローで楽しむシリーズ企画「ベロビスト グレイスフル モーメント」

# 「ビルカール サルモン シャンパンイベント」開催

2018年5月31日(木) 18:00～ タワーズバー「ベロビスト」で開催

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、2018年5月31日（木）、シャンパンをフリーフローで楽しむシリーズ企画「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】。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/201804260941/index.html> ※写真はイメージです。

「ベロビスト グレイスフル モーメント」はシャンパンの魅力が季節の料理とともに楽しめること、愛好家はもとよりこれからシャンパンに親しんでみたいというお客さまにも好評の「ベロビスト」のシリーズ企画です。毎回それぞれのシャンパーニュ・メゾン（※注1）を取り上げ、魅力や楽しみ方を実際に体感いただきながら優雅なひとときを過ごしていただいております。今回は初登場の「ビルカール サルモン」の魅力に迫ってまいります。良心的な家族経営を続けつつ、世界的ブランドとしての地位を確立してきた素晴らしいメゾンである「ビルカール サルモン」。家族経営ならではの「妥協なき品質追求」「独自の手造り製法」「少量逸品主義」をモットーとして、高品質なシャンパーニュを造り続けています。

イベントで用意するシャンパンは3種類、フリーフローで2時間お楽しみいただける「ビルカール サルモン ブリュット レゼルヴ」は、フレッシュな果実味とカーヴでの熟成により複雑味を調和したふくよかな味わいが魅力のシャンパンです。そのほか、1グラスずつご提供するのには、サーモンピンクの色調に、繊細な酸と果実味が上品に調和する「ビルカール サルモン ブリュット ロゼ」とプレステージ・シャンパーニュで知られ、煌く黄金色の色調と繊細な泡が美しく、熟成感のあるリッチな味わいが魅力の「ビルカール サルモン キュヴェ ニコラ フランソワ 2002」をご用意いたします。料理は季節の素材を盛り込み、シャンパンとのマリアージュをイメージしながらホテルシェフが特別に仕立てました。シャンパンとの組み合わせを五感で感じながら、互いを引き立てる味わい方や新しい発見をぜひこの機会にお楽しみください。

※注1 シャンパーニュ・メゾン…シャンパンの製造会社、生産者、醸造所。

※注2 ブランドアンバサダー…商品の魅力を広く人々に伝える人のこと。

## 【ベロビスト グレイスフル モーメント 「ビルカール サルモン シャンパンイベント」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： 2018年5月31日（木）の1日間限定 ※要予約・席数限定
- 場所： タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 時間： 18:00～19:00の間に各来店ください。（ご利用時間2時間）
- 金額： 1名さま 11,000円 ※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1,500円）含む
- 内容： 「ビルカール サルモン ブリュット レゼルヴ」 <フリーフロー>  
「ビルカール サルモン ブリュット ロゼ」 <1グラス>  
「ビルカール サルモン キュヴェ ニコラ フランソワ 2002」 <1グラス>  
シェフおすすめ料理（グルメプレート・メインプレート・デザートプレート）

■ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（ベロビスト直通）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/201804260941/index.html>

◎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 広報/西澤、川島、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 川島 E-mail:[t.kawashima@tokyuhotels.co.jp](mailto:t.kawashima@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

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。

## ビルカール サルモン BILLECART SALMON

家族経営ならではの『少量逸品主義』  
決して妥協することなく 高品質のシャンパーニュを追及し続けるメゾン

ビルカール・サルモンは、1818年にニコラ・フランソワ・ビルカールと妻であるエリザベス・サルモンによって、マレイユ・シュル・アイ村に設立されました。以来、約200年・7世代に渡り、良心的な家族経営を続けつつ、世界的ブランドとしての地位を確立してきた素晴らしいメゾンです。

家族経営ならではの「妥協なき品質追及」「独自の手造り製法」「少量逸品主義」をモットーとして、高品質なシャンパーニュを造り続けています。ブドウは自社畑と自社管理畑で80ヘクタールを所有し、異なる40のクリュ、計220ヘクタールから供給されています。そしてブドウのキレのいい酸を保つことを特に重視し、畑の近くにプレスハウスを設置して、収穫しすぐにプレスすることを徹底しています。

### シェフおすすめ料理 メニュー

#### [グルメプレート]

モッツアレラチーズを詰めた花ズッキーニのフリット  
フォアグラテリーヌとエビス風味のクランブル  
マグロのカルパッチョ グリーントマトソース

#### [メインプレート]

鱈と帆立のポワレ アンショワードソース  
もしくは  
牛フィレ肉のグリル 生ハムと香草バター風味

#### [デザートプレート]

ショコラムースのさくらんぼ仕立て 温かいグリオットソースとともに

### **【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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/index.html>

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。

