

2018年7月6日

洗練された味わいが特徴の“ニコラ フィアット”の魅力に迫る一夜！

「ベロビスト グレイスフル モーメント」

2018年7月27日(金) シャンパン フリーフロー企画

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 Towersバー「ベロビスト」（40F）では、2018年7月27日（金）の1日限定で、シャンパン フリーフローのシリーズ企画「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】。



公式 WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/20180630/> ※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、シャンパンの魅力や季節の料理とともに楽しんでいただく「ベロビスト」のシリーズ企画です。ホテルのソムリエとともに、シャンパンの魅力や楽しみ方を実際に体感いただきながら過ごす優雅なひとときをご提案しています。シャンパン愛好家はもとより、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企画です。今回ご提供するシャンパンは、1976年に設立されたシャンパーニュメゾン「ニコラ フィアット」。

2時間のフリーフロースタイルでお楽しみいただけるシャンパンは「ブリュット グラン レゼルヴ」。そのほか、1グラスずつ「キュヴェ 225 2008」と「パルム ドール ロゼ ブリュット 2006」をご提供。料理は、シェフが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3プレートに仕立ててご用意いたします。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や新しい発見を、地上145mからの東京の夜景とともに楽しみください。

【ベロビスト グレイスフル モーメント概要】

- 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7月27日（金）1日限定 ※要予約・席数限定
 - 場 所： Towersバー「ベロビスト」（40F）
 - 時 間： 18：00～19：00の間にご来店ください。（ご利用時間2時間）
 - 金 額： 1名さま 11,000円
 - 内 容：ニコラ フィアット「ブリュット グラン レゼルヴ」＜フリーフロー＞
ニコラ フィアット「キュヴェ 225 2008」＜1グラス＞
ニコラ フィアット「パルム ドール ロゼ ブリュット 2006」＜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）
 - 備 考： 表示の料金には、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）が含まれております。
 - ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（ベロビスト直通）
- 詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/20180630/>
インターネット予約はこちら [https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items\[\]=5b379cec2ed46cffdd003ecec](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5b379cec2ed46cffdd003ecec)

◎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(直通) FAX:03-3476-3769
取材窓口 猪鼻 E-mail: m.inohana@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。

【シャンパーニュメゾン】

ニコラ フィアット

アメリカでコーヒービジネスに成功したニコラ・フィアット氏が、故郷のシャンパーニュ地方にブドウ畑を譲り受け造ったブランド。原料のブドウにこだわった上質な製法から生み出されるシャンパンは、フレッシュで洗練された味わいを楽しめると、世界中の人々を魅了しています。



【シェフおすすめ料理】

シャンパンとのマリアージュをイメージしながら3プレートに仕立ててご用意いたします。現在メニュー制作中のため、下記に例として前回開催時[2018年6月22日(金)]のメニューを記載いたします。

グルメプレート

蛸とオリーブのマリネ バジル風味

房付きヤングコーンのロースト サバイオンソース

国産牛モモ肉のカルパッチョ サラダ仕立て

メインプレート (魚料理または肉料理のセレクト)

魚料理：オマール海老と帆立貝のスチーム

浅利・桜海老・しらす・マンゴーのオリーブオイルソース

または

肉料理：仔羊のグリル エストラゴンとカシス 二種のマスタード添え



デザートプレート

メロンのエスプーマとババロアのグラス仕立て

【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/>

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パ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。

■改装のお知らせ

タワーズバー「ベロビスト」は2018年8月1日(水)~9月18日(火)の期間、改装に伴い休業し、9月19日(水)より“美食、美酒、音楽”をテーマにリニューアルオープンいたします。

