

2018年10月29日

英国王室御用達の名門シャンパーニュメゾン“ボランジェ”の魅力に迫る一夜！

シャンパーニュフリーフロー「ベロビスト グレイスフル モーメント」

11月22日(木) リニューアルしたバー「ベロビスト」にて開催！

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11月22日（木）の1日限定で、シャンパーニュ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/20181122/> ※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、シャンパーニュの魅力が季節の料理とともに楽しんでいただくバー「ベロビスト」のシリーズ企画です。ブランドアンバサダーも同席し、各メゾンの生い立ちから特性、ラベルごとの魅力や楽しみ方を実際に体感していただきながら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です。

今回は、1829年に設立されたシャンパーニュメゾン「ボランジェ」の魅力に迫ります。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定番の「スペシャル キュヴェ」。鮮やかな赤褐色の「ロゼ」と、当たり年にもみ造られる「ラ・グランダネ」は1グラスずつご提供。料理はシェフが季節の素材を盛り込み、シャンパーニュ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。

会場となるバー「ベロビスト」は9月19日にリニューアルしたばかり。リニューアル後は業界に先駆けて全席禁煙を導入いたしました。シャンパーニュの繊細な芳香が、これまで以上に料理とのマリアージュを引き立てます。シャンパーニュ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、地上150mからの東京の夜景とともにお楽しみください。

【ベロビスト グレイスフル モーメント概要】

- 名称： シャンパーニュフリーフロー「ベロビスト グレイスフル モーメント」
- 期間： 2018年11月22日（木）1日限定 ※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の間にご来店ください。（ご利用時間2時間）
- 料金： 1名さま 11,000円（消費税、サービス料、テーブルチャージ料＜通常1名さま1,500円＞込）
- 内容： ボランジェ「スペシャル キュヴェ」＜フリーフロー＞
ボランジェ「ロゼ」＜1グラス＞
ボランジェ「ラ・グランダネ」＜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）
- ブランドアンバサダー：ニキータ オデオンドミトリエフ氏
- ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-3476-3398（ベロビスト直通）
- 備考：ご参加頂いたお客さまより抽選で3名さまに素敵なプレゼントをご用意しています。
- 次回開催予定：

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/20181122/>

インターネット予約はこちら [https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items\[\]=5bc703b4222eabbd9f001448](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5bc703b4222eabbd9f001448)

◎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】

ボランジェ Bollinger

1829年創業。創設者であるジャック・ボランジェの名を冠した名門シャンパーニュメゾンで、1884年からは英国王室御用達を拝命する希少なメゾンのひとつとなっています。

現在も、設立当時から変わることなくボランジェ一族によって継承される伝統によって育まれる、一貫したスタイルとすばらしい品質を誇るシャンパーニュを造り続けています。



■ボランジェ スペシャル キュヴェ Bollinger Special Cuvée (フリーフロー)

芳醇なアロマによる豊かさが厚みのある果実味と複雑さを併せ持ち、心地よく長い余韻を楽しめます。



■ボランジェ ロゼ Bollinger Rosé (1 グラス)

鮮やかな深みのある赤褐色がきらめくシャンパーニュ。

野生の赤い果実、スグリ、チェリー、キイチゴの香りと美しいタンニンが特徴です。



■ボランジェ ラ グランダネ 2007 Bollinger La Grande Année 2007 (1 グラス)

当たり年にのみ造られるプレスティージュ・シャンパーニュ。

荘厳な深みと、リッチで複雑なアロマが広がります。

【ブランドアンバサダー】

ニキータ オデオンドミトリエフ Nikita Audéon-Dmitriev

ウクライナ生まれ。単身フランスに渡り、ブルターニュ欧州大学にて国際マーケティング・経営において修士を取得。その優秀な成績によりフランス国籍も与えられる。前職は日本にて外資系ホテルチェーンのCS マネージャーとして活躍。同メゾンのこだわりの職人気質に魅入られ2018年9月よりボランジェのブランドアンバサダーに就任。



【前回 10月16日開催時(メゾン：ヴーヴ・クリコ)の様子】



グルメプレート



ブランドアンバサダー(左)



店内と夜景

【タワーズバー「ベロビスト」】40F **2018年9月19日リニューアルオープン!**

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 118席 定休日 無休
全席禁煙

「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。このたび、2018年9月19日(水)「美食・美酒・音楽」をテーマに新たに生まれ変わりました。賑やかに過ごしいただくバーエリア、大切な方との時間を過ごす特別席、ゆったりとしたソファに身をゆだねるVIPエリア、音楽を身近に感じていただけるエンタテインメントスペース、そして二次会などにもご利用いただけるプライベートルームなどシーンごとに多彩な席を用意しております。渋谷のスクランブル交差点の如く、ベロビストを拠点に様々な出会いが生まれ、心に残る体験が叶うような空間を創出いたしました。お飲物も今話題の国産ウイスキーや世界レベルのバーテンダーが彩るカクテルをはじめ、これまでも愛されてきたワインのラインアップも引き続き取り揃えております。季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。音楽イベントの定期的な開催の他、お酒の楽しみ方のご提案をするプランなどを発信してまいります。

