

2019年2月27日

恋心ときめく桜のシーズンに、おふたりで過ごす優雅なバータイム

ベロビスト「桜花(さくら)プレート」

美食と美酒のマリアージュを楽しむオードブル&デザートプレート 3/1(金)～3/31(日)まで

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、「桜花（さくら）プレート」（1プレート=2,613円、グラスシャンパーニュ2杯付=7,543円）を販売いたします。提供期間は、2019年3月1日（金）～3月31日（日）。



公式 WEB サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/44660/index.html>

※写真はイメージです。

昨年“美食・美酒・音楽”をテーマにリニューアルした「ベロビスト」では、カップルにおすすめのオードブル&デザートプレートを販売いたします。チョコレートで桜の木を描いたプレートに2種類のオードブルと3種類のスイーツを2個ずつ盛り付け、恋心ときめく春の訪れを表現しました。こちらのプレートに合わせセレクトしたシャンパーニュは、1891年創業で、世界遺産に登録されているランス大聖堂に程近い場所に位置する老舗シャンパーニュメゾン「モンドロン」。今回は、ドライフルーツなどの味わいを含んだ爽やかな口当たりの「ブリュット・レゼルヴ・プルミエ」と、フランボワーズなどの赤い果実の香りが広がる「グランド・ロゼ」のどちらかお好きなシャンパーニュをお選びいただけます。

季節感溢れる美食・美酒とともにお席を優雅に彩るのは JAZZ ピアノライブ。海外で実績を積み来日したアーティストが演奏し、オーセンティックなバーならではの贅沢なひとときをご堪能いただけます。3月16日（土）以降は、「桜花（さくら）」にちなみ、メインロビーでは草月流いけばな作家州村衛香による桜にて皆さまをお迎えいたします。

「桜花（さくら）プレート」概要

- 名称 桜花（さくら）プレート
- 場所 タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 料金 桜花（さくら）プレート 1プレート（2名さま分）2,613円
桜花（さくら）プレート 2グラスシャンパーニュ付（2名さま分）7,543円
- 期間 2019年3月1日（木）～3月31日（日）
- 時間 平日 16:00～25:00（24:00L.O.）
土・日・祝 13:30～25:00（24:00L.O.）
JAZZ ピアノライブ/①19:00～ ②20:15～ ③21:30～ ④22:45～
※各回30分程度の生演奏です。

■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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/44660/index.html>

※写真はイメージです。

※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1,500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 広報/西澤、川島、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

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。

「桜花（さくら）プレート」商品詳細



プレート詳細

オードブル&デザート

- ・キャビアとサワークリーム…サワークリームとキャビアの贅沢なハーモニー。シャンパーニュとの相性が良好です。
- ・サーモンとオニオンクリーム…オニオンクリームをサーモンで包んだ可愛いオードブル
- ・フロマージュブランのムースと桜のジュレ…桜色が美しいジュレとクリーミーなフロマージュブランを合わせました。スプーンひと口でお楽しみください。
- ・ゴルゴンゾーラのマドレーヌ…甘さの中に感じるゴルゴンゾーラの塩味と香りが絶妙な焼菓子。
- ・キャラメル サレ…キャラメルの甘さの中にピリリと効いた塩味がクセになるチョコレート。

シャンパーニュ詳細 (2 グラスシャンパーニュ付のプレートをご注文の場合、どちらか好きな方をお選びください。)

【モンテドン「ブリュット・レゼルヴ・プルミエ」 MONTAUDON BRUT RESERVE PREMIERE

青リンゴのようなキリッとした酸とドライフルーツの熟成した香り。口当たりは優しく、ふくよかな果実味をお楽しみ下さい。

【モンテドン「グランド・ロゼ」 MONTAUDON ROSE GRANDE ROSE

フランボワーズなどの赤果実の香り。口当たりも柔らかくボリュウム感のあるしなやかな味わいが広がります。

※メイン画像のシャンパーニュは「グランド・ロゼ」になります。

【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 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。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、賑やかにお過ごしいただくパーティ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。お飲み物も今話題のジャパニーズ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。

