

**シャンパーニュメゾン「ポメリー」の魅力に迫る**  
**シャンパンを楽しむ特別な日「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」**  
**2022年8月25日(木)開催 一夜限り**

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、2022年8月25日（木）限定で、シャンパーニュ フリーフローとペアリングディナーのシリーズイベント「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」を開催いたします。今回はシャンパーニュメゾン「ポメリー」をセレクトし、1名さま 15,000円（サービス料・消費税込）、予約制にて承ります。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/92756/index.html>

「セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne)」は、毎回1つのシャンパーニュメゾンをセレクトし、その魅力をペアリングディナーとともにご堪能いただく、バー「ベロビスト」のシリーズイベントです。前回の開催から5か月余りが経過し、社会状況を鑑みながら次の機会を模索しておりましたが、多くのお客さまから「ぜひ再開を」の声を受け久々の復活となりました。今回は、1836年に設立された名門シャンパーニュメゾン「ポメリー」をセレクト。1874年、世界で初めて辛口のシャンパーニュ「ブリュット」を考案したのがマダム・ポメリーその人です。それまでシャンパーニュは甘口でデザートワインのような食後酒とされてきましたが、ブリュットの誕生によって食前や食事中にも楽しめるようになり、現在のシャンパーニュの原型とも言える「ブリュット・スタイル」が確立されました。

フリーフロー（2時間制）でご提供する「ブリュット・ロワイヤル」は、ポメリーを代表するシャンパンで、生き生きとした泡立ち、柑橘系のフレッシュ感、白い花のようなエレガントなアロマが特徴です。上品ですっきりとした辛口の味わいは幅広い料理によく合います。各料理ごとにグラスでご提供するシャンパーニュは、「サマータイム」、「アパナージュ ブラン・ド・ブラン」、「キュヴェ・ルイーズ 2005」の3種類。それぞれの特徴を五感で感じながら、料理との相性をお楽しみください。ペアリングディナーは、シェフがシャンパーニュとのマリージュをイメージし、工夫を重ねた3プレート。食材はもちろんのこと、地上150mからの煌めく夜景とのマリージュもご堪能いただける至福のときをお過ごしください。本イベントではヴァンケン ポメリー ジャパン株式会社 代表取締役社長 師井 研（もろい けん）氏をブランドアンバサダーに迎え、メゾンの歴史や特性、おすすめのパリングや楽しみ方などを楽しくご紹介いたします。

**<セレブラシオン シャンパーニュ (Célébration Champagne) 概要>**

日時：2022年8月25日（木）18：00～21：00 2時間制（19：00までにご来店ください。）※要予約・席数限定

場所：タワーズバー「ベロビスト」（40F）

料金：1名さま 15,000円（サービス料、消費税込）

内容：「ブリュット・ロワイヤル」<フリーフロー>

「サマータイム」<1グラス>

「アパナージュ ブラン・ド・ブラン」<1グラス>

「キュヴェ・ルイーズ 2005」<1グラス>

ペアリング 3プレートディナー（アペタイザープレート・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：師井 研（もろい けん）ヴァンケン ポメリー ジャパン株式会社 代表取締役社長

ご予約・お問い合わせ： 03-3476-3398（直通 16:00～22:00）

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

※表示の料金には、サービス料 13%および消費税 10%が含まれております。

※新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のため東京都からの協力要請に従い営業しております。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティング

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769

取材窓口 斎藤 詩子 E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp

## <シャンパーニュ詳細>



1874年にシャンパーニュ史上初のブリュットを誕生させた「ポメリー」。現在においても、マダム・ポメリーから引き継いだエスプリと、最高醸造責任者ティエリー・ガスコの研ぎ澄まされた感性と経験、技術によって、エレガントな香りフレッシュかつ快活な味わい、そして長い余韻が特徴のポメリースタイルが守られています。



### ■ブリュット・ロワイヤル

Brut Royal

<フリーフロー>

柑橘類や白い花のような香りは柔らかく、全体的にフレッシュな印象。口当たりは洗練されていて、快活感と上品さの調和が楽しめます。



### ■サマータイム

Summertime

<1 グラス>

酸味があり、ミネラル感とフレッシュさを伴う香り。柔らかくフルーティな味わいと心地よく続く余韻が印象的。



### ■アパナージュ ブラン・ド・ブラン

Apanage Blanc de Blancs

<1 グラス>

魅力的なフレッシュさ、フローラルな香りと柑橘系の果実やクリーミーな香りが複雑に広がります。エレガンスとフィネスに満ちた味わいにグレープフルーツの余韻が加わります。



### ■キュヴェ・ルイーズ 2005

Cuvée Louise 2005

<1 グラス>

熟成により洗練された繊細な泡立ち。フローラルな香りと桃や洋ナシのフルーツ、バター、バニラ、ヘーゼルナッツの複雑な香りが混ざり合う。繊細さとエレガンスが絶妙なバランスで調和。

## <ブランドアンバサダー プロフィール>



師井 研 (もろい けん) ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社 代表取締役社長

父は日本人、母はフランス人。フランス パリで生まれ育ち、パリの大学卒業後、単身日本に渡り 2004 年から 2007 年まで「シャンパーニュ・ポメリー」のブランドアンバサダーを務める。

現在は世界第二位のシャンパーニュグループである、ヴランケン・ポメリー・モノポールグループの日本法人「ヴランケン ポメリー ジャパン」の代表として、日本で流通しているブランドをすべて管理し、PR 活動の中心的な役割も担っている。またアジア・パシフィックマーケットのディレクターとしても活動している。

### 【Tower's Bar [BELLOVISTO] (タワーズバー「ベロビスト」) 概要】

地上 150m、ホテル最上階から眺める、美しく移ろいゆく街の表情。

黄昏行く薄暮から夜にかけて、新宿副都心、東京タワーや遠くには富士山まで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ます。世界を代表するバーテンダーによるカクテル、ジャパニーズウイスキーをはじめ世界の銘酒と、季節ごとに織りなす旬の料理とともに、贅沢なひとときを心ゆくまでお楽しみください。

席数 : 118 席 個室 1 室(8~20 名さま)

営業時間 : 平日 16:00~23:00 (L.O.22:00)

金曜・祝前日 16:00~24:00 (L.O.23:00)

土曜 13:30~24:00 (L.O.23:00)

日曜・祝日 13:30~23:00 (L.O.22:00)

無休

お問い合わせ : 03-3476-3398 (直通 16:00~22:00)

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



### 【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

以上