

シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ」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)」

2023年2月22日(水)開催

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、2023年2月22日(水)限定で、シャンパーニュ フリーフローとシェフのおすすめディナーを楽しむ人気イベント「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「ペリエ ジュエ」をセレクトし、1名さま 15,000円(サービス料・消費税込)、ご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/98828/index.html>

セレブラシオン シャンパーニュは、シャンパーニュとシェフのおすすめディナーのマリアージュをきらめく夜景と贅沢な空間でお楽しみいただく特別なイベントです。

今回は1811年の創業より「シャンパーニュの芸術品」と称され世界中から愛されているシャンパーニュメゾン、ペリエ ジュエの魅力に迫ります。本イベントでは、特におすすめしたい3種をセレクト。厳しい冬が終わり春の足音を感じる季節にふさわしい「ブラゾン ロゼ」は淡いオレンジの輝きとコンポートにした木苺などの赤い果実の香りを持ち、芳醇で複雑味のある食通に愛され続けるシャンパーニュ。「ベル エポック」はメゾン象徴するシャンパーニュで1902年にエミール・ガレが描いた日本のアネモネ(秋明菊)がデザインされ、エレガントで繊細なペリエ ジュエのスタイルを表現しています。白い果実と花の香りのハーモニーと、フレッシュで豊かな果実味と熟成感の完璧なバランスをお楽しみください。それぞれ1グラスでご提供いたします。フリーフローでご堪能いただくのは、メゾン伝統のブリュット(辛口)のスタイルを表現する「グラン ブリュット」。フレッシュでまろやか、酸と果実味のバランスが良く、繊細さと深みが特徴的な複雑さを表現する魅力的なシャンパーニュです。

おすすめディナーはシェフがシャンパーニュとの相性を考え抜いた3プレート(オードブル、メインディッシュ、デザート)をご用意いたします。アンバサダーにはペルノ・リカール・ジャパン株式会社よりクリストファー・ジュビヤー氏をお迎えし、メゾンのこだわりやおすすめの楽しみ方などをご紹介します。

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

日時：2023年2月22日(水) 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：「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」<フリーフロー>

「ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ」<1グラス>

「ペリエ ジュエ ベル エポック 2013」<1グラス>

ペアリング 3プレートディナー(オードブルプレート・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：Christopher Chevillard(クリストファー・ジュビヤー)

(ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパン ブランド アンバサダー)

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>



1811年の創業以来、シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ (Perrier-Jouët)」は、最高級シャルドネ種を主体とした類稀なるフィネスが感じられる、エレガントでフローラルなシャンパーニュを代々受け継がれる卓越した技術を用い醸造し続けています。



■ペリエ ジュエ グラン ブリュット
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT
(フリーフロー)
フルーティーな香りと豊かな果実味が
いきいきと感じられる。
口当たりの良さと複雑さを持ち合わせた
シャンパーニュ。



■ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ
(1 グラス)
ロゼの色調に微かなオレンジ色の輝きを
もつシャンパーニュ。
心地よいフレッシュ感と共に力強さを感じる
味わい。



■ペリエ ジュエ ベル エポック 2013
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE
(1 グラス)
「シャンパーニュの芸術品」とも言われる、
繊細かつ膨らみのある優雅な味わいとエミール・ガレが描いたアネモネの華やかなボトルが
印象的。

<ブランドアンバサダープロフィール>



クリストファー・シュビヤール Christopher Chevillard

ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパン ブランド アンバサダー

フランスはパリ郊外の出身。

高校時代に日本への留学をきっかけに日本の文化に興味を持ち、パリ第七大学院の卒業後に法政大学大学院に留学。スピリッツ・ワインのインポーターでブランドマネジメントと営業を5年間経験し、2017年からは、フランス産ファインワインのブランドマネージャーだけでなく、シャンパン・ワインの魅力を伝えるシャンパン ブランド アンバサダーとしても活躍。

2021年8月、シャンパンへの情熱と多岐に渡る業界経験を生かすべく、シニア シャンパン ブランド アンバサダーとしてペルノ・リカール・ジャパンに入社。フランス語、英語、日本語が堪能。

<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、渋谷の近代的なビル群や新宿副都心、遠くは東京スカイツリーまで、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。

多彩なバーテンダーたちによるカクテル、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 : 月・火曜 16:00～23:00 (L.O.22:00)
水～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