

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)」**  
2023年7月27日(木)開催

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、常務執行役員 総支配人 武井 隆）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、2023年7月27日（木）限定で、シャンパーニュ フリーフローとシェフおすすめのレストラン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「ポメリー」をセレクトし、1名さま 18,000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/102848/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、夜景の煌めく贅沢な空間でシェフのおすすめディナーとともに楽しみいただく人気イベントです。

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」の魅力に迫ります。本イベントでは特におすすめしたい4種をご用意。フリーフロー（2時間制）でご提供する「サマータイム」は、ライムのような酸味とミネラル感、フルーティな味わいが心地良い、暑い夏にぴったりの季節限定シャンパーニュです。また、生き生きとした泡立ち、柑橘系のフレッシュ感が特徴のスタンダード・シャンパーニュ「ブリュット・ロワイヤル」、ボリュームかつ繊細な仕上がりの「アパナージュ ブラン・ド・ノワール」、パニオやナッツなどの複雑な香りとエレガンスさが絶妙に調和する「キュヴェ・ルイーズ 2005」の3種は料理に合わせグラスでご提供いたします。それぞれの特徴を五感で感じながら、料理とのリアージュをお楽しみください。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。

ブランドアンバサダーにはヴァンケン・ポメリー・モノポール アジア太平洋輸出マネージャー アレックス タルディティ氏を迎え、メゾンの歴史や特徴、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7月27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 18,000円（サービス料、消費税込）

内容：「サマータイム」<フリーフロー>

「ブリュット・ロワイヤル」<1グラス>

「アパナージュ ブラン・ド・ノワール」<1グラス>

「キュヴェ・ルイーズ 2005」<1グラス>

シェフおすすめ3プレートディナー（オードブル・メインディッシュ・デザート）

ブランドアンバサダー：ヴァンケン・ポメリー・モノポール アジア太平洋輸出マネージャー アレックス タルディティ

ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（「ベロビスト」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15%および消費税10%が含まれております。

※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&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤 詩子

E-mail: [u.saitou@tokyuhotels.co.jp](mailto:u.saitou@tokyuhotels.co.jp) TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 (オフィス直通)

## <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、最高醸造責任者クレマン・ピエルロー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。



### ■サマータイム

Summertime

<フリーフロー>

ライムのような酸味、ミネラル感とフレッシュさを伴う爽やかな香りが心地よいブラン・ド・ブラン。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です。

### ■ブリュット・ロワイヤル

Brut Royal

<1 グラス>

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。

### ■アパナージュ ブラン・ド・ノワール

Apanage Blanc de Noirs

<1 グラス>

いちごなどの赤いフルーツの甘い感覚とフローラルさ、バニラなどのスパイスにクリーミーさと蜂蜜のニュアンス。味わいは力強くフルボディに変化します。



### ■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>



アレックス タルディティ (Alex TARDITI)  
ヴランケン・ポメリー・モノポール アジア太平洋輸出マネージャー

1992 年生まれ。2つの修士号 (うち1つは MBA) を取得し 6 年間の海外生活 (中国・韓国・アメリカなど) を経てアジアでのビジネスについて理解を深める。

複数のワイン業界で働いた後、Vranken-Pommery Monopole グループで 4 年余り従事。現在は輸出マネージャーとして活躍している。

シャンパーニュの競争が激しい市場で、ブランドイメージ、ブランド認知度を向上させるため、アジア太平洋、中東を中心に多くの国々に足を運んでいる。ワインに関する深い知識を持ち、アジア市場におけるポメリーブランドのアンバサダーとして、シャンパーニュ地方とポメリーの歴史についての彼の情熱と知識をお客様に共有すべく、東京を拠点に日々活動している。

## <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、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 名様)

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>



以上