

シャンパーニュメゾン「テタンジェ」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」
2023年9月28日（木）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 武井 隆）の Towers Bar「ベロビスト」（40F）では、2023年9月28日（木）限定で、シャンパーニュのフリーフローとシェフ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」を開催いたします。1名さま 18,000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/105638/index.html>

「セレブラシオン シャンパーニュ」は、毎回1つのメゾンを選択し、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、煌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、1932年に設立された名門「テタンジェ」の魅力に迫ります。創業から現在に至るまでテタンジェ家がオーナー兼経営者である希少なメゾンであり、良質なシャルドネを主体に作り上げた繊細で優美なスタイルは「シャンパーニュの貴婦人」とも称されます。

本イベントでは特におすすめしたい3種をご用意。フリーフロー（2時間制）でご提供するのは、メゾンのこだわりでもある良質なシャルドネを使用した、フレッシュでエレガントな味わいの「ブリュット・レゼルヴ」。また、豊かな赤いフルーツの果実味と、熟成によるまろやかなバランスが素晴らしい「キュヴェ プレステージュ・ロゼ」と、並外れた品質に達した優良年のシャルドネのみを使ったメゾンの最高傑作「コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン 2012」の2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、料理とのマ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。

当日はテタンジェ社アンバサドリスのフォレ みどり氏を迎え、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。パノラミックな夜景と美酒、美食が織り成す極上のひとときをご堪能ください。

<「セレブラシオン シャンパーニュ」概要>

日時：2023年9月28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： Towers Bar「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：「ブリュット・レゼルヴ」<フリーフロー>

「キュヴェ プレステージュ・ロゼ」<1グラス>

「コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン 2012」<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）

ブランドアンバサドリス：フォレ みどり（Foray Midori）

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。

※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&リゾーツ 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

E-mail: 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>

1932年の創業以来4世代に渡りその歴史を継承する、数少ない家族経営のメゾンです。初代当主のピエール・テタンジェ氏が目指したのは料理との相性に重きを置いたシャンパーニュ。良質なシャルドネを主体に造り上げたその繊細で優美なスタイルは、「シャンパーニュの貴婦人」と称され、今もなお世界中で高い支持を集めています。



■ブリュット・レゼルヴ BRUT RESERVE

<フリーフロー>

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。



■キュヴェ プレステージュ・ロゼ CUVÉE PRESTIGE ROSÉ

<1 グラス>

フレッシュで豊かな赤いフルーツの果実味と、熟成によるまろやかさのバランスが素晴らしく、非常にエレガントな余韻を残すロゼシャンパーニュ。



■コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン 2012

COMTES DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS 2012
<1 グラス>

並外れた品質に達した優良年のシャルドネのみを使ったメゾンの最高傑作。10年にも及ぶ熟成から生まれる完璧なフィネス。繊細さと複雑さに満ちた特別な味わい。

<ブランドアンバサドリス プロフィール>

Midori Foray (フォレ みどり)



1971年より地下ワインセラーを掘り、ワイン専門店を開いた父の影響で18歳で渡仏。ボルドー大学にてフランス語、ワインを学ぶ。4年間のヨーロッパでの留学を経て帰国。

2003年に都内にワイン関連のコンサルタント、PR・コミュニケーション会社、OFFICE MIDORIを設立し独立。2013年より20年来親交のあるテタンジェ社のアンバサドリスに就任。

<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)

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