

シャンパーニュメゾン「ボランジェ」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11月16日（木）開催

セリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）では、タワーズバー「ベロビスト」（40F）にて、2023年11月16日（木）限定でシャンパーニュ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23,000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/106117/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、夜景が煌めく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、1829年に設立された「ボランジェ」の魅力に迫ります。木樽での発酵や長期熟成など伝統製法を継承し、創業以来一貫して質の高いワイン造りにこだわる名門であり、英国王室御用達としても知られる老舗メゾンです。

本イベントでお楽しみいただくシャンパーニュはブランドアンバサダーおすすめの4種。メゾンの歴史と高品質の象徴であり、映画「007」にも登場する「スペシャル キュヴェ」は芳醇なアロマとリッチなボディが特徴のスタンダード キュヴェです。そのほか華やかで重厚な味わいの「ロゼ」、ピノ・ノワールの多様な表現を追求したプレミアムシャンパーニュ「PN AYC 18」、優良年にもみ造られるヴァンテージシャンパーニュ「ラ・グラン・ダネ 2014」と、愛好家にはたまらない充実のラインアップ。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スペシャルなディナーコースをご用意いたします。

当日はブランドアンバサダーの新保 知彦氏を迎え、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11月16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 23,000円（サービス料、消費税込）

内容：「スペシャル キュヴェ」<お好きなだけお召し上がりいただけます>  
「ロゼ」/「PN AYC 18」/「ラ・グラン・ダネ 2014」<各1グラス>  
シェフのおすすめディナーコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）

ブランドアンバサダー：新保 知彦（Shimpo Tomohiko）

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](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>

1829年にピノ・ノワールの聖地と呼ばれるアイ村に創立された名門シャンパーニュメゾン。木樽での発酵や長期にわたるカーヴでの熟成など、伝統的な醸造法がボランジェー族によって今日まで継承され、その独自のスタイルとすばらしい品質は今もなお世界中の人々を魅了し続けています。1884年から英国王室御用達を拝命しており、ロイヤル・ウェディングや、ラグビーのイングランド・ナショナル・チームのオフィシャル・シャンパーニュとして採用されるなど、英国との深いゆかりでも知られる伝統と格式あるブランドです。



### ■スペシャル キュヴェ SPECIAL CUVÉE

ボランジェ スタイルの代名詞。豊かなボディと深み、フィネスを持ち合わせ、「ノン・ヴィンテージ」の枠を超えたと称賛されるシャンパーニュの代表作。



### ■ロゼ ROSÉ

グラン・クリュのピノ・ノワールのみで醸造した赤ワインを5~6%ほど加えて造ったロゼ。華やかで重厚な味わいと、長く深い余韻をお楽しみください。



### ■PN AYC 18

2018年に収穫したピノ・ノワールを主体に、一番古いもので2009年のリザーブワインなどをブレンドした、贅沢なブラン・ド・ワールのシャンパーニュ。ボランジェの故郷「アイ」の名が名付けられています。



### ■ラ・グラン・ダネ 2014

#### LA GRANDE ANNÉE 2014

メゾンに受け継がれたクラフトマンシップの思いが詰まったプレステージ・キュヴェ。ブドウの質が卓越した年のみに造られる特別なワイン。

## <ブランドアンバサダー プロフィール>

### 新保 知彦 (Shimpo Tomohiko)

信州松本生れ。日本、イギリス、アメリカで育つ。

アメリカ西海岸サンディエゴの州立大学でジャーナリズムを専攻。帰国後、グローバルに展開する流通企業に就業。その後、ハイブランドの世界に身を転じて以来20年強、ファッション、レザーグッズ、ウォッチ&ジュエリーの各メゾンでマーケティング&コミュニケーションを担当。顧客満足向上につながるプロモーション実施に努めた。

ボランジェとのファーストコンタクトは、幼少期に暮らしたイギリスにさかのぼる。

BBCで放映されたロイヤルアスコットの華やかな表彰式に登壇したエリザベス女王と、その横に並ぶボランジェを印象深く記憶している。

オープンマインドで寛容なボランジェスタイルの実践を心がける傍ら、アンバサダーとしてその魅力を伝える活動に日々尽力している。



### <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