

## Press Release

報道関係各位

2024年6月25日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

シャンパーニュ・ラリエのサステナブルなテロワールを感じる  
「Bellustar Journey～Champagne Lallier Experience～」開催のお知らせ  
45階 Bar Bellustar にて 2024年7月27日（土）開催

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel (東京都新宿区、総支配人 西川克志)は、45階のメインバー「Bar Bellustar」にて、シャンパンメゾン「シャンパーニュ・ラリエ」のフリーフローとペアリングコースが楽しめる一夜限りのイベント「Bellustar Journey～Champagne Lallier Experience～」を2024年7月27日（土）に開催いたします。ワインコンサルタントを務める山本香奈氏をお招きし、1名さま25,000円（サービス料・消費税込）ご予約制にて承ります。



詳しくはこちら：<https://www.bellustartokyo.jp/restaurant-bar/bellustar-journey/vol5/>

「Bellustar Journey」はお酒とその風土が育む食材や料理との出会いのマリアージュを楽しむペアリングです。その第五弾となる今回は、シャンパンを愛するみなさまのために、シャンパンメゾン「シャンパーニュ・ラリエ」と、当ホテルメインダイニング「Restaurant Bellustar」にてシェフを務める竹末宗弘が、この日のために仕上げた特別コースとのマリアージュをご提供いたします。メゾンの特性やシャンパンそれぞれの楽しみ方、おすすめのペアリングなどを実際に体験し語りながら、シャンパンの造詣を深める一夜をお過ごしいただけます。

シャンパンメゾン「シャンパーニュ・ラリエ」は「グラン・クリュ」に分類される数少ない村の1つ、アイ村にて1906年に設立され、創立時から現在まで、アイ村の素晴らしい遺産を伝え続けている名門メゾンです。

本イベントでは、特におすすめしたい3種をセレクトし、これらのペアリングとして4品のコース料理（前菜・魚料理・肉料理・デザート）をご用意いたします。メゾンのシグネチャーである「リフレクションシリーズ R.020」は、2時間のフリーフローでお楽しみいただけます。その他に、シャルドネを100%使用したピュアでフレッシュな「ラリエ・ブラン・ド・ブラン」と、バターやブリオッシュのアロマと余韻に偉大なフィネスを感じる「ラリエ・ウヴラージュ」をお召し上がりいただけます。乾杯の1杯としてお召し上がりいただいたり、山本氏との会話のなかで相性の良いペアリングを見つけていただいたり、お好きなタイミングでご堪能いただけます。

45階からの煌めく絶景と青の光が幻想的なアートが瞬く圧倒的な空間で、シャンパンとペアリングコースとの出会いのマリアージュに浸る一夜をお過ごしください。

### 【Bellustar Journey～Champagne Lallier Experience～ 概要】

日時：2024年7月27日（土）19:00～21:00

（18:30 ドアオープン）

場所：Bar Bellustar（45階）

料金：1名さま 25,000円（サービス料・消費税込）

シャンパン内容：

「ラリエ R.020」フリーフロー

「ラリエ・ブラン・ド・ブラン」1グラス

「ラリエ・ウヴラージュ」1グラス

ペアリングディナー内容：

前菜／甘海老と帆立のタルタル 桃のガスパチョ 生姜のソルベ

魚料理／太刀魚のお米焼き アサリのビスク ライムの香り

肉料理／国産牛ロース肉のグリル ランスヴィネガーのソース・ベアルネーズ

デザート／ラタフィアのババ

ご予約・お問い合わせ：03-6233-8455（Bar Bellustar 直通）



## 【シャンパーニュ・ラリエ シャンパン 詳細】



ラリエは 1906 年、シャンパーニュ地方のグラン・クリュ アイ村に設立されました。名前は創立者のルネ・ラリエにちなみ名づけられ、彼はアイ村のテロワールに情熱を傾ける環境保護主義者であり、ラリエのシャンパン造りの哲学の礎を築きました。伝統的かつモダンな”savoir-faire”（ノウハウ）を通して、確固たる地位を

築いており、パリを中心としたフランスの星付きレストラン、ホテルなど多くの高級・ガストロノミック（美食）レストランで採用されています。



### ■リフレクションシリーズ R.020

リフレクションシリーズとは、フランス語の「Réflexion=反映」を意味し、複数のマルチ・ヴィンテージでありながら、中核となるシングルハーベストにフォーカスしたラリエのシグネチャーシャンパンです。

「R.020」は 2020 年に収穫された葡萄を 81%使用しており、乾燥して好天に恵まれた葡萄から生まれた、花の香りとフレッシュな柑橘系の香りが特徴の、芳醇でエレガントなワインです。ラリエのシグネチャースタイルであるピュア、フレッシュ、深み、凝縮感という 4つの要素をバランスよく表現しています。



### ■ラリエ・ブラン・ド・ブラン ブリュット-

偉大な 2つのグラン・クリュ、アイとコート・デ・ブランのシャルドネを 100%使用。特徴的なシャルドネのピュアさとフレッシュさにアイのブドウに由来するやさしい豊潤さとデリケートなパワーが加わります。テンションとミネラル、石灰質のテロワールを思い起こさせる余韻にはレモンや柚子など、フレッシュな柑橘のアロマが重なります。



### ■ラリエ・ウヴラージュ グラン・クリュ・エクストラ・ブリュット

ラリエ・ウヴラージュは 2代目の最高責任者、ジャン・ラリエが定めた「偉大なワインの起源は偉大なブドウである」という哲学を厳格になぞって造られたワイン。グラン・クリュの村で栽培されたブドウだけを使ったラリエ・ウヴラージュは、バターやブリオッシュのアロマの中にアプリコットの果実味を感じる味わいです。余韻には偉大なるフィネスが宿り、わずかにヘーゼルナッツのニュアンスが感じられます。

【ワインコンサルタント 山本香奈氏 プロフィール】

G.G.Wine 代表

Wine Shop & Cafe イルドコリンヌ オーナー

カリフォルニアワイン協会公認リード・エデュケーター

ナパバレーヴィンテナーズ公認エデュケーター

ワインビジネスコンサルタント

20歳の時に家業の酒屋のワインバイヤーと共にボルドーへ行き、ワインの道に惹きこまれ、大学卒業と同時に単身渡米。UC バークレー エクステンションワインコース修了後、カリフォルニア随一のワインショップ「The Wine Club」サンタクララ店に6年間勤務。

長年のワイン業界での経験とカリフォルニア、フランス、イタリアなどの生産者の元で学んだ経験を活かし、現在はフリーでワインコンサルタント、ワイン専門通訳、生産者来日イベントのコーディネーター、また某ワインショップのテイスターなどとして活動中。

【Bar Bellustar 概要】



世界中から訪れるゲストを魅了する品質と技術を味わうエクスペリエンスをコンセプトに、厳選した農園から仕入れるフルーツや野菜、ハーブ、そして日本の風土が育むクラフトリカーと世界中の美酒が会うメインバー。煌めく絶景とエンターテインメント要素をもつメニューや臨場感あふれるパフォーマンスでこの場所だけのバートタイムをお過ごしいただけます。

フロア： 45階

営業時間： 平日 17:00～24:00 (L.O. 23:30) / 土日祝日：13:30～24:00 (L.O. 23:30)

席数： 58席

※表示金額はサービス料（15%）と消費税（10%）が含まれております。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※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お断りいたします。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、あらかじめホテルスタッフにお申し付けください。

※本プレスリリースに掲載されている情報は発表日現在のものです。最新情報と異なる場合がございますのでご了承ください。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

マーケティング 広報 ブランドマネジメント 担当：野嶋、齋藤

E-mail：pr.ppbtokyo@panpacific.com