

Press Release

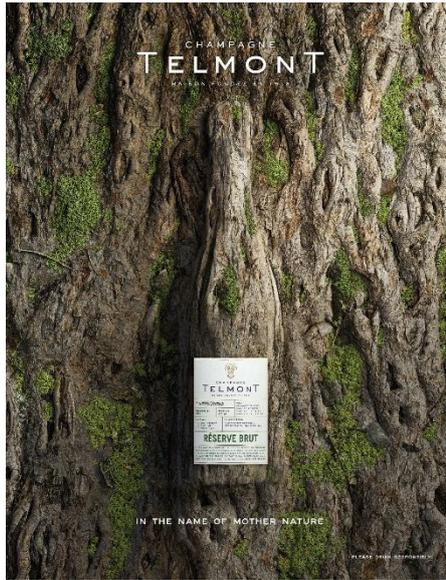
報道関係各位

2024年7月9日

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel

シャンパーニュ テルモンとペアリングディナーで自然の恵みに感謝する一夜
「Bellustar Journey～Champagne TELMONT Experience～」開催のお知らせ
45階 Bar Bellustar にて 2024年8月10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「テルモン」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 TELMONT Experience～」を2024年8月10日（土）に開催いたします。ブランドアンバサダーの佐々木由美氏をお招きし、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/vol6/>

「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。その第六弾となる今回は、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「テルモン」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、自然の恵みを最大限に活かした特製コースとのマリアージュをご提供いたします。サステナブルへの力強いビジョンをもつ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ブランドアンバサダーと語らいながら、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。

テルモンはテロワールへの敬意とアルチザン（職人による伝統的な製法での少量生産）を何よりも重要視しています。1912年の創業以来「優れたワインは自然からの贈り物であり、大切に守るべきもの」と考え、勇気、謙虚、忠実というモットーを掲げ、サステ

ナブルで伝統的な製法に向き合う革新的なシャンパンメゾンです。

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、テルモン の力強いビジョンに共鳴するような自然の恵みを最大限に活かした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。「テルモン レゼルヴ・ブリュット」が、2時間のフリーフローでお楽しみいただけます。フレッシュかつリッチ、さまざまな風味のバランスが調和する「テルモン レゼルヴ・ブリュット」はキャビアとの相性がよく、コース全体を通して心ゆくまでご堪能いただけます。1グラスをご用意するフルボディかつエレガントな「レゼルヴ・ロゼ」と15年をセラーで過ごしたシャルドネ100%の特別なプレステージ・キュヴェ「ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク 2006」は、ブランドアンバサダーとの会話のなかで見つけていただいた相性の良いペアリングと合わせてなど、お好きなタイミングでお召し上がりいただけます。

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 TELMONT Experience～ 概要】

日時：2024年8月10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：

「テルモン レゼルヴ・ブリュット」フリーフロー

「レゼルヴ・ロゼ」1グラス

「ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク 2006」1グラス

ペアリングディナー内容：

前菜／イカのカルボナーラ オシェトラキャビア

魚料理／“地産地消”東京湾で獲れたスズキの鱗焼き バジルとアンチョビのソース

肉料理／経産和牛ロース肉のグリル ランスヴィネガー チミ・チュリソース

デザート／桃と赤紫蘇のスープ仕立て

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



【メゾン テルモン 詳細】



1912年、葡萄農家兼ワイン生産者であったアンリ・ロピタルが、シャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーに創業したメゾン テルモンは、一世紀以上にわたり代々受け継がれてきたクラフツマンシップと、“唯一無二であれ”をモットーに、妥協のないシャンパーニュ造りを続けてきました。“母なる自然の名のもとに (In the name of Mother

Nature)”という意識をすべての活動の指標にするテルモンが目指しているのは、“自然(テロワール)への敬意と愛情を大切にしながら、次世代のために環境を守る”という確固たる取り組み。メゾンはその力強いビジョンと、品質のエクセレンスを追求しながら、自然環境への影響を最小限にとどめるためのサステナブルなアプローチで、シャンパーニュの新時代を切り拓いています。



■テルモン レゼルヴ・ブリュット

さまざまな風味のバランスが調和。エレガントな泡とともに漂うスイカズラとほのかなバニラの香りが特徴。口の中に焼いたフルーツが豊かに広がり、続いてスモモとほのかなスパイス、やがて砂糖漬けのトロピカルフルーツが現れ、切れの良いミネラルのフィニッシュへと向かう。



■レゼルヴ・ロゼ

新鮮な赤い果実が、微かなミントのハーブとバジルで一段と香り立ち、完熟したチェリーの酸味が特徴的な、成熟したアロマがほとぼしる。その後、いきいきとしながらも、繊細なフレッシュさが長く続く美しいフィニッシュへと向かう。



■ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク 2006

2005年ヴィンテージ、2006年にボトリングし15年をセラーで過ごしたシャルドネ100%の特別なプレステージ・キュヴェ。焼いた黄色い果実のドライな洗練さに、焦がしたトフィーの香りがほのかに漂う。最初に感じるのは、エキゾチックなフルーツと焼きパイナップル。フレーバーは進化した、濃厚なバニラとともに微かなスモーキーさも現れる。フィニッシュはデリケートで繊細。

【ブランドアンバサダー プロフィール】



佐々木由美氏

シャンパーニュのメゾン・ドメヌを50軒以上訪問した、自他ともに認めるシャンパーニュラヴァー。

WSET、WSGなどで見識を深める中、5年間某大手メゾンのブランドマネージャーを務め、現在に至る。アロマセラピーや環境カオリストなどの資格を有し、シャンパーニュ テルモンの歴史やフィロソフィーのほか、同メゾンが展開するグリーン活動の普及にも注力している。2023年シャンパーニュ騎士団 ダムシェヴァリエ叙任。

【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。

※満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。

※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