

シャンパーニュメゾン「ポメリー」の魅力に迫る一夜
発売前のスペシャルアイテムが登場！
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」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）では、タワーズバー「ベロビスト」（40F）にて、2024年9月26日（木）限定で、シャンパーニュとシェフおすすめの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。今回はシャンパーニュメゾン「ポメリー」をセレクトし、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/120740/index.html>

「セレブラシオン シャンパーニュ」は、毎回1つのシャンパーニュメゾンをセレクトし、シャンパーニュと一夜限りのスペシャルディナーを、夜景の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、ブリュット（辛口）シャンパーニュの先駆者として知られる1836年設立の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種をご用意いたしました。フリーフロー（2時間制）でご提供するスペシャルアイテム「アパナージュ ブリュット 1874」は、ブリュット誕生150周年を記念し製造された特別な1本です。創業者マダム・ポメリーの伝統を受け継ぎ、第10代最高醸造責任者のクレマン・ピエルロー氏が、ガストロノミーと調和する新しいキュヴェとして生み出したこの至極のシャンパーニュを、今年10月の発売を前に存分にご堪能いただけます。また、生き生きとした泡立ち、赤い果実の香りとフレッシュ感が爽やかな「ブリュット ロゼ」、長期熟成による洗練された泡立ちやなめらかな口当たり、パニャやナッツなどの複雑な香りの調和が楽しめる「キュヴェ・ルイーズ 2005」を1グラスでご提供いたします。さらに今回はスペシャルアイテム第二弾として、世界で活躍を続けるアーティスト YOSHIKI とポメリー社の出会いにより生み出されたシャンパーニュ「Y by YOSHIKI x CHAMPAGNE POMMERY Brut」が登場。フレッシュさとエレガンスを併せ持ち、繊細な味わいと、音楽の響きを思わせるような長い余韻をご堪能いただけます。シェフがシャンパーニュとの相性を考え抜いた一夜限りの特別ディナーコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）とともに、それぞれのマリアージュをお楽しみください。ブランドアンバサダーにはヴァンケン ポメリー ジャパン 代表取締役社長 師井 研氏を迎え、メゾンのこだわりやおすすめの味わい方などをご紹介いたします。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お過ごしください。

<「セレブラシオン シャンパーニュ」概要>

日時：2024年9月26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：「ポメリー アパナージュ ブリュット 1874」<フリーフロー>

「ワイ パイ ヨシキ x シャンパーニュ ポメリー ブリュット」<1グラス>

「ポメリー ブリュット ロゼ」<1グラス>

「ポメリー キュヴェ・ルイーズ 2005」<1グラス>

シェフ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：ヴァンケン ポメリー ジャパン代表取締役社長 師井 研

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

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>

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。



■アパナージュ ブリュット 1874 APANAGE BRUT 1874 <フリーフロー>

2024年、シャンパーニュポメリーはマダム・ポメリーによる史上初のブリュット誕生から150周年を迎えます。

第10代最高醸造責任者のクレマン・ピエルローは、輝かしい先人たちの足跡をたどり、シャンパーニュの最も偉大で画期的な醸造技術の発明の一つである“ブリュット”の歴史を紐解きながら、新しい現代的なブリュットを創造しました。

サンザシやジャスミンなど白い花の妖艶なブーケからレモンなどの熟した柑橘類、アカシアハチミツ、マシユマロ、プリオッシュなどの複雑な香り。滑らかで繊細なバターのようなアタック、テロワールによるミネラルとエレガントさの素晴らしいバランス。フルボディで余韻が長く、シトラスゼストの風味がフィニッシュを飾ります。



■ワイ バイ ヨシキ × シャンパーニュ ポメリー ブリュット Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMRY BRUT <1 グラス>

世界で活躍を続けるアーティスト YOSHIKI と、1836年に創業し史上初のブリュット・ナチュール（辛口）シャンパーニュを誕生させた POMMERY は共にそれぞれの分野で革新的な開拓者であり、影響力のあるレジェンドです。両者の素晴らしい出会いにより生み出されたシャンパーニュブランド「Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMRY」よりファーストリリースされたシャンパーニュが「Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMRY BRUT」です。

グリーンハイライトを帯びた淡いゴールドイエロー。素晴らしい輝きと繊細な泡立ち。エレガントで明るく快活なファーストノートから、小さな赤い果実を思わせる魅力的な香り。口の中で丸く広がる繊細で芳醇な味わい。長く続く余韻も楽しめます。



■ブリュット ロゼ
BRUT ROSE
<1 グラス>

ピンクゴールドのニュアンスがかかった淡いピンク色で生き生きした泡立ち。食欲をそそる赤い果実の香りに、全体的にフレッシュ感がある。口当たりは柔らかく洗練され、快活感と上品さの調和が楽しめる。



■キュヴェ・ルーズ 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>



師井 研 (KEN Moroi)
ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社 代表取締役社長

父は日本人、母はフランス人。フランス パリで生まれ育ち、パリの大学卒業後、単身日本に渡り2004年から2007年まで「シャンパーニュ・ポメリー」のブランドアンバサダーを務める。現在は世界第二位のシャンパーニュグループである、ヴランケン・ポメリー・モノポールグループの日本人「ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社」の代表として日本で流通しているブランドをすべて管理し、PR活動の中心的な役割も担っている。またアジア・パシフィックマーケットのディレクターとしても活動している。

<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名さま)
営業時間 : 月・火曜 17:00~24:00 (L.O.23:00)
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>

