

シャンパンメゾン「モエ・エ・シャンドン」の魅力に迫る

ダイナミックな夜景と美酒、美食が織り成す極上のひとときを堪能する一夜。

シャンパンを楽しむ特別な日「セレブラシオン シャンパニユ」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、2025年5月23日（金）限定でシャンパニユと一緒に限りのシェフおすすめディナーコースを楽しむ人気イベント、「セレブラシオン シャンパニユ」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/128140/index.html) : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/128140/index.html>

セレブラシオン シャンパニユは、毎回1つのメゾンをセレクトし、シャンパニユと一緒に限りのスペシャルディナーのマリアージュを、きら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、世界的シャンパンブランド、モエ・エ・シャンドンの魅力に迫ります。1743年の創業よりフランス王室や王国貴族から広く愛され、美食家たちを唸らせてきたモエ・エ・シャンドン。今では成功と祝福のシンボルとして世界各国の華やかな舞台に欠かせない、至高のシャンパンブランドです。

本イベントでは、特におすすめしたい4種をセレクトいたしました。3種のブドウの個性がバランスよく調和した、モエ・エ・シャンドンを象徴する「モエ アンペリアル ピュア ゴールド」はフリークローズでご堪能ください。エレガントな熟成と芳醇な香りで様々な料理の味わいを引き立てます。また、7年という長い時間をかけて熟成した強い個性を持つヴィンテージ「グラン ヴィンテージ 2015」、鮮やかな果実味と優雅な成熟が特徴の「ネクター アンペリアル」、赤系果実の風味を伴う豊かな味わいの「ロゼ アンペリアル」は1グラスにてお楽しみいただけます。一夜限りの特別ディナーは、シェフがシャンパニユとの相性を考え抜いたスペシャルコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）をご用意いたします。

当日はモエ・エ・シャンドン ブランド アンバサダーのティモシー・ベック氏をお迎えし、メゾンのごだわりやおすすめのシャンパンの楽しみ方などをご紹介いただきます。ダイナ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 シャンパニユ」概要>

日 時： 2025年5月23日（金）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： モエ アンペリアル ピュア ゴールド<フリークローズ>

グラン ヴィンテージ 2015／ネクター アンペリアル／ロゼ アンペリアル<各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）

モエ・エ・シャンドン ブランド アンバサダー：ティモシー・ベック（Timothy Beck）

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)

<シェフのコメント>

このシリーズイベントでは、毎回異なるメゾンのシャンパンが登場します。メニューを考える際はまず、ブランドの歴史やテロワール、味わいの特徴などを調べ、料理に生かすヒントを探します。そこから相性の良い素材を組み合わせて料理を生み出しています。
素材選びも重要なポイントで、野菜の一部は石川県の特定の農家から取り寄せるなど、味や品質にこだわって選定しています。
メニューは当日のお楽しみですが、シャンパンと料理が最高のマリアージュを奏でる贅沢な一夜を、たくさんのお客様にお楽しみいただければ幸いです。

<シャンパーニュ詳細>

世界中で愛され続けるシャンパン メゾン モエ・エ・シャンドンは、1743年創業以来、セレブレーションや人生の忘れられない瞬間に寄り添い、人々を魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、国王ルイ15世当時のフランス宮廷の御用達ワインとして親しまれ、かのポンパドゥール夫人は、“飲んだあと女性をより美しくしてくれるのはシャンパンだけ”と断言しました。またロシア皇帝アレキサンドル1世、フランス国王シャルル10世などもメゾンを寵愛し、特にナポレオン1世と当時の当主ジャン・レミー・モエとの間には深い友情があり、メゾンを代表するシャンパン「モエ アンペリアル」は、ナポレオン1世への敬意を表し『アンペリアル（皇帝）』と名付けられました。

モエ・エ・シャンドンは、シャンパーニュ地方最大の作付面積を有し、上質なブドウ、長年培ってきたシャンパン造りのノウハウ、そして近代的な設備を活かし、1743年の創業以来3世紀もの間、代々の醸造家が完成させてきたサヴォア・フェール（職人の匠）を受け継いでいます。また、サステナブルプログラム「ナチュラ・ノストラ」を通じてシャンパーニュ地方の生物多様性の保護に努めており、2009年からは慈善活動プログラム「Toast for a Cause」も行っています。代表的なモエ アンペリアルから希少なグラン ヴィンテージ コレクション、また爽やかなアイス アンペリアルや優しい味わいのネクター アンペリアルとそれぞれの個性はどれも親しみやすく、幅広い味わいはあらゆるシーンでお楽しみいただけるシャンパンとして世界中の人々を魅了し続けています。

公式サイト：<https://www.moet.com/ja-jp>



■モエ アンペリアル ピュア ゴールド (フリーフロー)
MOËT IMPÉRIAL PURE GOLD

シックなゴールドカラーに包まれたモエ アンペリアル。どんなシーンも、特別感のあるひとときにグレードアップしてくれる至極の一本です。バランスの取れたエレガントな味わいが、世界中で愛され続けています。



■グラン ヴィンテージ 2015 (1グラス)
Grand Vintage 2015

モエ・エ・シャンドンの醸造最高責任者ブノワ・ゴエズが、特定の年に収穫したブドウの個性を解釈し、受け止めることにより誕生するグラン ヴィンテージ。朝の目覚め、希望に満ちた1日の最初の光を思わせる、明るく、柔らかく、包み込むようなシャンパンです。



■ロゼ アンペリアル (1 グラス)

Rosé Impérial

躍動感にあふれ、輝きを放つロマンチックなモエ・エ・シャンドンのスタイルを表現しています。新鮮でいきいきとした果実味、魅惑的でエレガントな熟成感が特徴です。



■ネクター アンペリアル (1 グラス)

Nectar Impérial

エキゾチックな果実味、芳醇でリッチな味わい、エレガントな熟成感を合わせ持った甘味な味わいが魅力です。クリーミーでありながら、フレッシュで甘味な味わいは温厚でスパイシーな料理と見事に調和します。

<モエ・エ・シャンドン ブランドアンバサダー プロフィール>



ティモシー・ベック (Timothy Beck)

オーストラリア 南オーストラリア州 バロッサ ヴァレー出身。百年以上続く葡萄園の五代目当主として、幼少の頃からワインに囲まれ、ブドウと共に育つ。醸造学 (Oenology) の世界最高峰であるアデレード大学にて学を修めた「ワインメーカー」であるだけでなく、オーストラリアを代表するワイナリーでの実地研鑽も保有している。現在は日本に居を構え、世界的な著名企業にて構成される会員制ワインクラブにおいて「ワイン ウィン アドバイザー」を務めつつ、名門ワインスクール「アカデミー デュ ヴァン」の講師として、広く一般へのコンサルティングやワインプロデュースなどにも務めている。ワインを愛する限りのない情熱、深く膨大な知識、日本、アジア、そして世界のマーケット事情に関する深い見識を基に、活躍の場を選ばない稀有なスペシャリストとして活動している。

<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.23:30)

水~金曜・祝前日 16:00~24:00 (L.O.23:30)

土曜 13:30~24:00 (L.O.23:30)

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)

公式ウェブサイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/index.html>

<「セルリアンタワー東急ホテル」概要>

2001 年 5 月開業。渋谷駅から徒歩 5 分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。

所在地 : 東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス : 渋谷駅より徒歩 5 分

建物概要 : 地上 40 階 地下 4 階

営業施設 : 客室 404 室 (収容人数 808 名) 宴会場 11 レストラン & バー 11

公式ウェブサイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>



以 上