

2025年7月17日

Press Release

報道関係各位



セルリアンタワー東急ホテル
〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

シャンパーニュメゾン「ポメリー」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 シャンパーニュを楽しむ特別な日「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 吉岡 慎一）では、 Towersバー「ベロビスト」（40F）にて、2025年8月26日（火）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/130652/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「ブリュット・ロワイヤル」はポメリーのスタイルを体現するスタンダードシャンパーニュです。フレッシュ感と洗練された口当たり、エレガントなアロマが料理の味わいを引き立て、上質で優雅な美食体験を演出いたします。また、いきいきとした泡立ちと豊かな果実味が楽しめる「ブリュット・ロゼ」と、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」をそれぞれ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として、ポメリーの最高傑作「キュヴェ・ルイズ」の中でも、ドザージュなしで造られた、言わばあるがままのキュヴェ・ルイズであり、大いなる自然とブドウそのものの味わいを楽しむことができる「キュヴェ・ルイズ・ナチュラル 2006」をご用意。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、極上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。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：2025年8月26日（火）入店時間 18:00~19:00（2時間制）※要予約・席数限定

場所： Towers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 ブリュット・ロワイヤル」<フリーフロー>

「ポメリー ブリュット・ロゼ」<1グラス>

「ワイ・バイ・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 キュヴェ・ルイズ・ナチュラル 2006」<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 17:00~22:00）

<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

セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 上野、西澤

E-mail: c.ueno@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ーニュが登場します。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、シャンパーニュと料理が最高のマリアージュを奏でる贅沢な一夜を、たくさんのお客さまにお楽しみいただければ幸いです。

<シャンパーニュ詳細>

1836年シャンパーニュの中心都市ランスに設立されたポメリー。マダム・ポメリーは1874年にシャンパーニュ史上初のブリュット（辛口）を造り出し、シャンパーニュ最大の醸造元へと発展させました。現在においてもマダム・ポメリーから引き継いだ意志や醸造責任者の研ぎ澄まされた感性と経験・技術によってポメリーのスタイルは守られています。それはエレガントな香りフレッシュかつ快活な味わい、そして魅力的な長い余韻です。



ヴランケン ポメリー ジャパン公式サイト: <https://www.vranken-japan.co.jp/>

ポメリー ブランドサイト: <https://pommery.jp/>



■ブリュット・ロワイヤル Brut Royal

ポメリースタイルを象徴する一本。緑がかった淡い黄色で、生き生きした泡立ちが魅力的です。柑橘類や白い花のような香りがやわらかさを与え、さらに小さな赤い果実のニュアンスも感じられます。全体的にフレッシュ感があり、洗練された口当たりは、快活感と上品さの調和をもたらします。まろやかでボリューム感もあり、長い余韻とクリーンなフィニッシュが特徴的です。



■ブリュット・ロゼ Brut Rosé

煉瓦色のニュアンスがある淡いピンク色で、いきいきとした泡立ちが特徴です。赤い果実の香りがやわらかさを与え、ボリューム感と豊かな果実味があり、フレッシュですっきりとしたフィニッシュが印象的です。



■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 POMMERY BRUT

グリーンを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。音楽の響きを思わせるような長い余韻に魅了される1本です。



■キュヴェ・ルイズ・ナチュラル 2006
Cuvée Louise Nature 2006

ネーキッド、いわばあるがままのキュヴェ・ルイズであり大いなる自然とブドウ畑の中、人々が手塩を掛けて育てたブドウそのものの味わいを楽しむことができます。 極限の純粋さを超えて、アヴィーズ、クラマン、アイのグランクリュを素直に表現する、快活で透明なキュヴェ・ルイズ・ナチュラル。あるがままで在ることを澄明なエチケットも物語っています。

壮麗に輝く深い金色。きめ細かな泡立ち。
骨格がありながら、カみすぎず程よいバランスで、微かに上品な苦味と柑橘類の皮のニュアンスがあり、驚くほど繊細なフィニッシュが特徴です。

<ブランドアンバサダー プロフィール>



師井 研 (Ken Moroi)

ヴァンケン 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、ヴァンケン・ポメリー・モノポールグループの日本人「ヴァンケン 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~金曜 17:00~24:00 (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 17:00~22:00)

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さま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