

渋谷の夜景とともに、シャンパニュの魅力を味わう贅沢なひととき
テタンジェのシャンパニュとシェフの特別ディナーが織り成す極上のマリアージュ
「セレブレーション シャンパニュ」

セキュ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）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、**2026年2月17日（火）限定**で、シャンパニュのフリーフローとシェフおすすめディナーを楽しむ人気イベント「セレブレーション シャンパニュ」を開催いたします。今回はシャンパニュメゾン「テタンジェ」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/136258/index.html>

「セレブレーション シャンパニュ」は、毎回1つのシャンパニュメゾンをセレクトし、シャンパ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、1932年に設立された名門「テタンジェ」の魅力に迫ります。

創業から現在に至るまでテタンジェ家がオーナー兼経営者である希少なメゾンであり、良質なシャルドネを主体に作り上げた繊細で優美なスタイルは「シャンパニュの貴婦人」とも称されます。

本イベントでは特におすすめしたい4種をご用意。フリーフロー（2時間制）でご提供するのは、メゾンのこだわりでもある良質なシャルドネを使用した、フレッシュでエレガントな味わいの「ブリュット レゼルヴ」。また、特級畠のブドウを使用した端正なスタイルの「プレリュード グラン・クリュ」と、熟成感とフレッシュさが絶妙なテイストの「ノクターン」、テタンジェ社の宝石と称されシャルドネ100%の「コント・ド・シャンパニュ ブラン・ド・ブラン 2013」は、それぞれ1グラスでご提供いたします。

シェフがシャンパ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。

当日はテタンジェ社アンバサドリスのフォレ みどり氏を迎え、メゾンの歴史や特徴、おすすめの楽しみ方などをご紹介いただきます。

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ご堪能ください。

＜「セレブレーション シャンパニュ」概要＞

日 時：2026年2月17日（火）入店時間 18:00～19:00（2時間制）※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 25,000円（サービス料、消費税込）

内 容：「ブリュット レゼルヴ」<フリーフロー>

「プレリュード グラン・クリュ」<1グラス>

「ノクターン」<1グラス>

「コント・ド・シャンパニュ ブラン・ド・ブラン 2013」<1グラス>

シェフのおすすめディナーコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）

ゲストスピーカー：テタンジェアンバサドリス Midori Foray（フォレ みどり）

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。

※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。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、ご予約時にお申し出ください。重度の食物アレルギーを発症される可能性がある際、ご要望にお応え出来ない場合もございますので予めご了承ください。※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、曹

E-mail: c.ueno@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>

1932 年の創業以来 4 世代に渡りその歴史を継承する、数少ない家族経営のメゾンです。初代当主のピエール・テタンジェ氏が目指したのは料理との相性に重きを置いたシャンパーニュ。良質なシャルドネを主体に造り上げたその繊細で優美なスタイルは、「シャンパーニュの貴婦人」と称され、今もなお世界中で高い支持を集めています。



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



■ブリュット レゼルヴ Brut Reserve <フリーフロー>

長期瓶熟成を感じさせる繊細な泡立ちで、果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。



■プレリュード グラン・クリュ Prélude Grands Crus <1 グラス>

特級畠（グラン・クリュ）のぶどうのみで仕上げられる味わいは、濃縮した果実の深みがあり、リッチな舌触りと余韻の長さに「グラン・クリュ」を感じさせます。コート・デ・ブラン地区アヴィズ村のシャルドネとモンターニュ・ド・ランス地区のマイ村、ブズイー村、アンボネ村のピノ・ノワールで構成されています。



■ノクターン Nocturne <1 グラス>

通常のシャンパーニュでは味わえない瑞々しいタッチ。セックでありながら甘過ぎず、辛口に近い仕上がり。優美で繊細な香りと熟れた果実の魅惑的なアロマはまさに「夜想曲」を思わせます。



■コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン 2013 Comtes de Champagne Blanc de blancs 2013 <1 グラス>

口に含むと泡が爽快な感覚へと広がり、フィニッシュは引き締まった印象があります。ジンジャーと甘草の風味が余韻に残り、自然な繊細さを持つこのコント・ド・シャンパーニュ 2013 年は、コート・デ・ブランのミネラル感を見事に表現しています。

＜テタンジェアンバサドリス プロフィール＞
Midori Foray (フォレ みどり)



趣味が高じ 1971 年に地下ワインセラーを掘り、ワイン専門店を開いた父の影響で、18 歳で渡仏。兄同様、ボルドー大学にてフランス語、ワインについて学ぶ。帰国後大手ワイン輸入会社に入社。サプライヤー来日時のセミナー、ディナー等の通訳サポートを多数経験。その後父と共にワイン専門店を経営、ワインの輸入、卸、小売販売業務を行う。2003 年にその多彩な経験を活かし、都内にワイン関連のコンサルタント、PR・コミュニケーション会社 OFFICE MIDORI を設立し独立。フランスを中心とした、多くのワイン・シャンパーニュの造り手のサポートを行っている。同時に 2013 年より約 20 年来、家族ぐるみで親交のあるテタンジェフェミリーとの縁から、テタンジェ社のアンバサドリスに就任。更に 2024 年からは、テタンジェファミリーのライフワークでもある、芸術支援活動を目的とし設立された、フィアンソロピック・アルスノヴァ基金が支援する、アルスノヴァ国際創作料理賞（旧テタンジェ国際料理賞）やチャリティーディナーの日本担当を兼務。テタンジェファミリーの身近な存在として、テタンジェシャンパーニュの魅力を発信するため日々、広く活動している。

＜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 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)

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>



【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渋谷で数少ないラグジュアリーホテルです。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。日本の伝統と流行、ENTERTAINMENTが交差する SHIBUYA で、季節の移ろい、四季折々の文化に触れることで感じる心の豊かさを「SHIBUYA LUXURY」として表現するプロジェクトを2024年より始動しています。

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

開業日 : 2001 年 5 月 24 日

建物概要 : 地上 40 階 地下 4 階

営業施設 : 客室 403 室 (収容人数 806 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