

渋谷のきらめく夜景とともに
「ペリエ ジュエ」の芸術的なシャンパーニュに酔いしれる一夜

特別イベント「セレブラシオン シャンパーニュ」

セルリアンタワー東急ホテル最上階バーにて 2026年5月21日（木）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、タワーズバー「ベロビスト」（40F）にて、2026年5月21日（木）、シャンパーニュと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 シャンパーニュ」を一夜限りで開催いたします。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。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/138502/index.html>

セレブラシオン シャンパーニュは、毎回1つのメゾン※1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1811年の創業より“シャンパーニュの芸術品”と称され世界中から愛されているシャンパーニュメゾン、ペリエ ジュエの魅力に迫ります。最高級のシャルドネ※2を使用したエレガントで繊細な味わいは、創業当初よりイギリス、フランス、ベルギーなどヨーロッパ各国の王室にも愛され、唯一無二の存在として今も世界の愛好家たちを魅了し続ける、繊細で優雅なスタイルに定評のある、シャンパーニュ地方を代表する名門メゾンのひとつです。

「4種の厳選ラインナップ」

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。

フリーフローでご堪能いただける「グラン ブリュット」は、メゾン伝統のブリュット（辛口）のスタイルを表現するフレッシュでまろやかなシャンパーニュです。酸と果実味のバランスが良く、繊細さと深みが特徴的な複雑さを表現する魅力的な味わいです。1杯目はゆっくりと熟成が進むためエレガントでまろやかな味わいのマグナムボトルより、2杯目以降は通常ボトルでご提供いたします。2種のボトルそれぞれの風味の違いを是非お楽しみください。

「ブラゾン ロゼ」は、淡いオレンジの輝きとコンポートにした木苺などの赤い果実の香りを持ち、芳醇で複雑味のあるシャンパーニュで、料理の味わいを引き立てる名品として、美食家から高い支持を集めています。

「ベル エポック」はメゾンを象徴するプレステージ・キュヴェで、ボトルには1902年にエミール・ガレが描いた日本のアネモネ（秋明菊）がデザインされ、エレガントで繊細なペリエ ジュエのスタイルを体現しています。1964年に登場したオリジナルのヴィンテージ・キュヴェ「ベル エポック」。当日は、特徴の異なる2種のヴィンテージ※3をお楽しみいただけます。

一夜限りの特別ディナーは、シェフがシャンパーニュ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。当日はペルノ・リカール・ジャパン株式会社よりブランドアンバサダーのグレゴリー・ヘンドリックス氏をお迎えし、メゾンのこだわりやおすめの楽しみ方などをご紹介します。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ご堪能ください。

※1 メゾン：自社名でワインを造り、販売する生産者・造り手

※2 シャルドネ：繊細さ・爽やかさ・熟成力を担うシャンパーニュの主要ぶどう品種のひとつ

※3 ヴィンテージ：ブドウを収穫した年（収穫年）

参考：ペリエ ジュエ シャンパーニュ【公式】ウェブサイト <https://www.perrier-jouet.com/ja-jp>

<シャンパーニュ詳細>

1811年の創業以来、シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ (PERRIER-JOUËT)」は、最高級シャルドネ種を主体とした類稀なるフィネスが感じられる、エレガントでフローラルなシャンパーニュを代々受け継がれる卓越した技術を用い醸造し続けています。



■ペリエ ジュエ グランブリュット (フリーフロー)
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

メゾンのスタイルを代表する完璧なキュヴェとして位置づけられ“世界初のブリュット・シャンパーニュ”の革新を継承。



■ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ (1 グラス)
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

ロゼの色調に微かなオレンジ色の輝きをもつシャンパーニュ。心地よいフレッシュ感と共に力強さを感じる味わい。



■ペリエ ジュエ ベル エポック 2016 (1 グラス)
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2016

2016年は冷涼な気候の影響を受け、シャルドネの張りのある酸と透明感のあるミネラル感が際立ち、フレッシュで緊張感のあるエレガントな表情を備えた繊細さを印象づける。



■ペリエ ジュエ ベル エポック 2006 (1 グラス)
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2006

2006年は非常に良質なブドウが実った優良ヴィンテージ。シャルドネは、例年より高い潜在アルコールと穏やかな酸を備え、シルクのようにまろやかな口当たりが広がる。



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



<「セレブレーション シャンパーニュ」概要>

日 時：2026年5月21日（木）18：00～19：00のご来店 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：<フリーフロー>「グランブリュット」（1杯目：マグナムボトル、2杯目以降：通常ボトル）

<各1グラス>「ブラン ロゼ」/「ベル エポック 2016」/「ベル エポック 2006」

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）

出 演：Gregory Hendriks（グレゴリー・ヘンドリクス）

（ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シャンパン・ブランド・アンバサダー）

電話予約・お問い合わせ：03-3476-3398（「ベロビスト」16:00～22:00）

インターネット予約：

https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items=698d6c11e739f37f86ae9646

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、ご予約時またはご来店時にホテルスタッフにご相談ください。個別にご案内いたします。

※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。

※写真はすべてイメージです。

<ブランドアンバサダー プロフィール>

グレゴリー ヘンドリクス Gregory Hendriks

Sommelier Diploma（フランス国民教育省認定）



南フランス出身。

若くしてモナコ公国の王室関連施設で高級レストラン業界のキャリアをスタートし、モナコやニースのミシュラン星付きレストランで経験を積む。

旅行、ワイン、美食への情熱からオーストラリアで2年間働いた後、日本へ移住。

日本ではガストロミーの分野でキャリアを続けた後、高級食材の輸入会社に入社。

ソムリエ資格を持つワインと美食の愛好家。2026年ペルノ・リカールにシャンパン・ブランド・アンバサダーとして入社。

※当初予定していた クリストファー・シュビヤー氏 より変更となりました。

<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)

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>



◎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 曹、西澤、上野

E-mail: s.soh@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769（オフィス直通）

以上