

**渋谷のダイナミックな夜景とシャンパーニュメゾン「ポメリー」が彩る優雅な時間。
セルリアンタワー東急ホテル、一夜限りの美食イベント
「セレブラシオン シャンパーニュ」を8月25日に開催**

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8月25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/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※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」より、おすすめ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、洗練を極めたポメリーのプレステージシャンパーニュ「キュヴェ・ルイーズ 2008」、美しいビーチリゾートの空と海のように鮮やかなブルーのボトルが目を引く独創的な発想のシャンパーニュ「ロワイヤル・ブルースカイ」をそれぞれ1グラスでご提供。そして、今回特にご注目いただきたいのが、ポメリーエステート内の自社畑ぶどうを100%使用した新ブランド「メゾン・ボンパドール」より今春発売されたばかりの「クロ・ボンパドール ブランド ブラン 2017」です。緑がかった淡い黄金色で、繊細でありながら快活な泡立ちが印象的な1杯をこちらもグラスでご提供いたします。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、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、美食が織り成す特別なひとときをお過ごしください。

※1 シャンパーニュメゾン：自社名でシャンパーニュを造り、販売する生産者・造り手

<「セレブラシオン シャンパーニュ」概要>

日時：2026年8月25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：「ポメリー ブリュット・ロワイヤル」<フリーフロー>

「ポメリー キュヴェ・ルイーズ 2008」<1グラス>

「ポメリー ロワイヤル・ブルースカイ」<1グラス>

「クロ・ボンパドール ブランド ブラン 2017」<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/plan/120740/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。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。

<シャンパーニュ詳細>

■ポメリー ブリュット・ロワイヤル POMMERY Brut Royal (フリーフロー)



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。

■ポメリー キュヴェ・ルイズ 2008 POMMERY CUVÉE LOUISE 2008 (1 グラス)



淡いパールゴールドの色調に繊細な泡立ちが特徴です。香りはトーストやドライフルーツ、柑橘、ヘーゼルナッツ、オレンジピール、そしてスモーキーなニュアンスが感じられます。味わいは直線的でシャープな酸と糖のバランスがあり、シルキーな質感と塩味を帯びた余韻が長く続きます。

■ポメリー ロワイヤル・ブルースカイ POMMERY ROYAL BLUE SKY (1 グラス)



輝きのあるパール・イエロー。最初にドライイチジクと香ばしいアーモンドの香りの後、焼き菓子やハチミツとともにエレガントな柑橘類のニュアンスとブレンドされ、最後にスパイシーな印象があります。ボリューム感のあるシルキーでリッチな味わいが、完熟したマンゴーやオレンジマーマレードを思わせ、フレッシュなフィニッシュに向けた長い余韻が心地よく消えていきます。

■クロ・ポンパドール ブランドブラン 2017 (1 グラス) Clos Pompadour Blanc de Blancs 2017

香りは洗練と豊かさを兼ね備え、ハチミツやバニラのブーケに、青梅やタンジェリンの果実香が重なります。時間とともに、レモンバーベナやオレンジブロッサム、ベルガモットのニュアンスが広がります。味わいは、ミネラル感のある清潔なアタックから始まり、彫刻のように整った絹のようなテクスチャーへと続きます。芳醇で新鮮なアロマが口中に広がり、余韻にはヨードとレモンのアクセントが長く残ります。

Maison
Pompadour
Reims - France

シャンパーニュメゾン・ポメリーの特別な単一畑<クロ・ポンパドール>が新たなシャンパーニュメゾンとして誕生しました。19世紀にアンリ・ヴァニエが植樹した特別な区画で、ポメリーに受け継がれてきた知的・技術的ノウハウを礎に、単一区画ならではの純粋なテロワール表現を追求しています。早くから持続可能なブドウ栽培にも取り組み、生物多様性豊かな畑を守り続けています。



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や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。

グランケン 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 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、大手シャンパーニュグループであるメゾン ポメリー&アソシエグループの日本法人「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。

<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)

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) ※現在改装工事中客室含む

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 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)