

限定テイastingやウイスキーアンバサダー来店イベントなど ニッカウヰスキーの奥深い世界に浸る特別フェアを セルリアンタワー東急ホテルにて開催

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7月1日（水）～7月31日（金）の1か月間、ニッカウヰスキーの魅力を存分にご堪能いただける特別フェアを開催いたします。期間中は、2026年限定ボトルの「竹鶴ピュアモルト エssenシャルズ 2026」を含むテイastingセットをはじめ、オリジナルカクテルやフリーフロー付きディナーコース、ニッカウヰスキーよりシニアブレンダーとウイスキーアンバサダーを迎えた一夜限りのスペシャルイベント、さらに北海道余市の人気バーからゲストバーテンダーを招いたカクテルデーなど、多彩なプログラムをご用意いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/143446/index.html>

本フェアならではのメニューとしてご用意するのが、ニッカウヰスキーが誇る銘柄3種を飲み比べできる特別なテイastingセット。2026年限定ボトル「竹鶴ピュアモルト エssenシャルズ 2026」をはじめ、北海道 余市や仙台 宮城峡、それぞれの蒸溜所が生み出す個性豊かなモルトの魅力じっくりとご堪能いただけます。

また、この他にも竹鶴ピュアモルトをベースにしたベロビストオリジナルカクテルや、ウイスキーとのペアリングを楽しむフリーフロー付きディナーコースも登場。シェフおすすめの料理とともに、ニッカウヰスキーの豊かな香りと味わいが織りなす上質なマリァージュをお楽しみいただけます。

さらに、7月2日（木）には、ニッカウヰスキーよりシニアブレンダーとウイスキーアンバサダーを迎え、一夜限りのスペシャルイベント「ニッカウヰスキー 竹鶴エssenシャルズ NIGHT」を開催。4種のテイastingとともに、ニッカウヰスキーの奥深い世界をより身近に感じていただける特別な機会です。また、7月14日（火）には、北海道 余市蒸溜所近くの人気バー「夜空宙（yozora）」より石岡 雅人 氏を招き、「ニッカウヰスキー カクテル NIGHT」を開催。日本チャンピオンに輝くバーテンダー石岡氏が、当日限定でオリジナルカクテルを提供いたします。

ベロビストならではの洗練された空間と渋谷の夜景を眺めながら、ニッカウヰスキーの伝統と革新、そして創業者 竹鶴 政孝が追い求めたウイスキーづくりの精神に触れる、7月限定の特別な体験をお楽しみください。

<ニッカウヰスキーフェア 概要>

期間：2026年7月1日（水）～7月31日（金）

場所：タワーズバー「ベロビスト」（40F）

内容：3つの特別プログラムを展開

協力：アサヒビール株式会社、ニッカウヰスキー株式会社

特別プログラム ①

このフェアでしか味わえない特別メニューをご用意しております。

■ ニッカウヰスキー飲み比べ テイスティングセット

ニッカウヰスキーを代表する3つの個性を味わう贅沢なテイスティングセットをご用意いたします。熟成を重ねた「シングルモルト余市10年」と「シングルモルト宮城峡10年」、そして2026年限定ボトル「竹鶴ピュアモルト エッセンシャルズ 2026」。力強く重厚な余市、華やかで繊細な宮城峡、そして両蒸溜所のモルトが美しく調和する竹鶴。それぞれの個性を飲み比べながら、ニッカが培ってきたブレンド技術と日本のモルトウイスキーの奥深い魅力をご堪能いただけます。

期間：2026年7月1日（水）～7月31日（金）

時間：16：00～

料金：6,500円

内容：各15ml ・竹鶴ピュアモルト エッセンシャルズ 2026
・シングルモルト余市10年
・シングルモルト宮城峡10年



■ 竹鶴ピュアモルトを使用したペロピストオリジナルカクテル

竹鶴ピュアモルトを使用した期間限定のオリジナルカクテル2種を販売いたします。ニッカウヰスキーが持つ豊かな香りや味わいを活かしながら、ペロピストならではの感性で表現した特別な一杯です。

期間：2026年7月1日（水）～7月31日（金）

時間：16：00～

料金：各2,600円

内容：「Late Show（レイトショー）」

竹鶴ピュアモルトをベースに、エスプレッソのほろ苦さ、アップルチップのスモーキーさが香るカクテル。まるで1本の映画を楽しむかのように、グラス片手にポップコーンを頬張りながら、竹鶴 政孝の夢と情熱が紡いだ「竹鶴」の世界を、心ゆくまで。



Late Show

「Cross Marriage（クロスマリッジ）」

竹鶴ピュアモルトをベースに、アプリコットティーの風味とフランボワーズの果実味豊かな1杯。ウイスキーと紅茶の交わる様は、文化を超えて結ばれた「政孝とリタ」を表現。フランボワーズの瑞々しい味わいとともに楽しみください。



Cross Marriage

■ 竹鶴ピュアモルトと楽しむフリーフロー付きディナーコース

人気の「エクセレントプラン」に、期間限定でニッカウヰスキーを取り入れたフリーフロードリンクをご用意いたします。乾杯用シャンパーニュから始まり、竹鶴ピュアモルトや多彩なハイボール、ワインなどを心ゆくまでお楽しみいただける2時間のフリーフロー付きコースです。シェフが手掛ける季節の料理とともに、ウイスキーが彩る大人のひとときをお過ごしください。

期間：2026年7月1日（水）～7月31日（金）

時間：17:00～19:00のご入店

料金：＜乾杯用シャンパーニュ、2時間フリーフロー付きコース5品＞ 12,000円

＜乾杯用シャンパーニュ、2時間フリーフロー付きコース4品＞ 9,900円

内容：＜フード＞

・アミューズ ブーシュ ・本日のパスタ ・魚料理または肉料理(5品コースの場合はいずれも提供) ・デザート

＜フリーフロードリンク＞

・竹鶴ピュアモルト（ノンビンテージ） ・ハイボールバリエーション ・ワイン（赤・白） ・ソフトドリンク

特別プログラム ②

■ 7月2日（木）限定イベント「ニッカウヰスキー 竹鶴エッセンシャルズ NIGHT」開催

ニッカウヰスキー株式会社 シニアブレンダーの尾崎 裕美氏と、ウイスキーアンバサダーの羽賀 友行氏を迎え、一夜限りのスペシャルイベントを開催いたします。当日は、開発やブレンドに込められた想い、原酒づくりへのこだわりなど、普段は聞くことのできない貴重なお話とともに、2026年限定ボトルの「竹鶴ピュアモルト エッセンシャルズ 2026」を含めた4種をテイastingいただきます。さらに、尾崎氏が手掛けた「ザ・ニッカ リミテッド」をはじめ、入手困難なニッカウヰスキーのヴィンテージ銘柄などを数量限定・当日限定価格にてご提供いたします。ニッカウヰスキーの世界をより深く知り、その魅力に浸る特別なひとときをお届けします。

日付：2026年7月2日（木）

時間：入店時間 17：30～19：00 2時間30分制（21：30まで）※要予約・席数限定

料金：1名様 15,000円～（ご予約のお席により料金は異なります）

内容：＜テイasting（各15ml）＞

- ・竹鶴ピュアモルト エッセンシャルズ 2026 ・竹鶴ピュアモルト 12年
- ・シングルモルト余市アロマティックイースト ・シングルモルト宮城峡アロマティックイースト
- ＜フリーフロー＞
- ・竹鶴ピュアモルト（ノンビンテージ）
- ＜フード＞
- ・シェフおすすめオードブルプレート ・パティシエこだわりのショコラプレート

特典：お土産付き

ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（「ペロピスト」直通 16:00～22:00）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/143406/index.html>

ゲストスピーカー：

ニッカウヰスキー株式会社 シニアブレンダー 尾崎 裕美（おざき ひろみ）

1988年ニッカウヰスキーに入社し、研究所に配属され酒類製造の技術開発に携わる。その後、アサヒビール酒類研究所にてRTD、焼酎等の商品開発、ニッカ栃木工場及び仙台工場の品質管理部長、本社原料部長を歴任。2019年ブレンダー室長、2021年チーフブレンダーに任命され、2025年よりシニアブレンダーとなる。

ニッカウヰスキー株式会社 ウイスキーアンバサダー 羽賀 友行（はが ともゆき）

オーストラリアワイン専門インポーター立上げを経験後、外資系インポーターにてプレミアム洋酒ワインブランドの営業を担当。

2002年にアサヒビールに入社し、東京支社洋酒ワイン部ホテル担当に配属。その後、市場開発支社営業推進部業務企画、営業戦略部洋酒ワイン組織統括、マーケティング第二部次長国産洋酒担当、首都圏第三支社洋酒ワイン部長を歴任し、2025年より第9代ウイスキーアンバサダーに就任。



尾崎 裕美 氏



羽賀 友行 氏

特別プログラム ③

■ 7月14日（火）限定「ニッカウヰスキー カクテル NIGHT」開催

ニッカウヰスキー余市蒸溜所近くに店を構えるバー「夜空宙（yozora）」より、石岡 雅人氏を迎えたスペシャルカクテルデーを開催いたします。パティシエ、ショコラティエとして培った繊細な感性と、国内外のコンペティションで高く評価された卓越した技術を持つ石岡氏が考案したカクテルをご提供いたします。余市の風土や北海道の豊かな食文化から着想を得た独創的な一杯を通じて、ニッカウヰスキーの新たな魅力をご体感ください。

日付：2026年7月14日（火）

時間：18：00～23：00

内容：ニッカウヰスキーベースのオリジナルカクテル数種類をご用意

ゲストバーテンダー：

「夜空宙（yozora）」マネージャー 石岡 雅人（いしおか まさと）

北海道の漁師の孫として生まれ、幼い頃から食と深い関わりを持つ。札幌の製菓学校で学んだ後、パティシエの道へ。東京・自由が丘のショコラトリ「オリジンヌ・カカオ」や都内数件のパティスリーに勤務。2015年、ショコラティエとして「ブルガリ東京・大阪レストラン」入社、同社のチョコレート専門店「ブルガリ イル・チョコレート」で経験を積む。幼い頃からバーテンダーに憧れていたことから、「ブルガリ ギンザ・バー」へ異動し、バーテンダーの道を歩み始める。2021年「CT SPIRITS JAPAN カクテルチャレンジ 2021」カンパリ部門で優勝。2024年「DIAGEO WORLD CLASS 2024 Japan Final」で優勝。



石岡 雅人 氏

※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。

<「ニッカウヰスキー」 概要>



ニッカウヰスキーは、日本を代表するウイスキーメーカーの一つです。本場スコットランドでその製造技術を学んだ竹鶴 政孝が、1934年北海道の余市町に設立しました。余市蒸溜所は、現在では世界唯一の石炭直火蒸溜を残した蒸溜所であり、創業当時から今も変わらぬ製法で香り高くコクのあるウイスキーを作り出しています。「日本で本物のウイスキーを作りたい」と、生涯をウイスキーづくりに捧げた竹鶴 政孝。彼の夢と情熱を継ぎ、熟練の職人たちの手により生み出された高品質なウイスキーは世界中で高い評価を受けており、権威あるコンペティションで多くの最高賞を獲得しています。

公式ウェブサイト：<https://www.nikka.com/>

<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)