

渋谷、地上 150m の絶景とともに。 ヴーヴ・クリコの世界観と美食を堪能する一夜限りの特別ディナーを セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ベロビスト」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 11 月 17 日（火）一夜限りで、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「ヴーヴ・クリコ」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/145379/index.html>

「セレブラシオン シャンパーニュ」は、ひとつのシャンパーニュメゾン※1を選び、きらめく夜景を望む贅沢な空間で、シャンパーニュとスペシャルディナーをご堪能いただく特別なイベントです。今回は、世界中で愛され続けるシャンパーニュメゾン「ヴーヴ・クリコ」の魅力に迫ります。華やかさとマダム・クリコの大胆なヴィジョン、そして受け継がれる創造性は、「Célébration Champagne（シャンパーニュを讃え、分かち合う）」という本イベントのテーマとの親和性も高く、今回のメゾンとしてセレクトしました。

ヴーヴ・クリコの世界観を味わう 4 種のシャンパーニュ

本イベントでは、特におすすめしたい 4 種のシャンパーニュをご用意いたします。

フリーフロー（2 時間制）で味わえる「イエローラベル ブリュット」は、フレッシュさ、力強さ、豊かなアロマ、シルクのようになめらかな口当たりという、シャンパーニュを表現する 4 つの要素が見事に調和した、メゾンを代表するキュヴェです。

活き活きとした力強い果実のアロマが魅力の「ローズラベル」、シャンパーニュ地方最大級のリザーヴワイン・コレクション※2のみを用いて造られる「エクストラ ブリュット エクストラ オールド シリーズ 5」、マダム・クリコのヴィジョンと大胆な精神を讃えるプレステージ・キュヴェ※3の最新作「ラ・グランダム 2018」は、それぞれ 1 グラスずつご提供いたします。

シャンパーニュとの相性を追求し、シェフが一皿一皿丁寧に仕立てた一夜限りの特別ディナーコースとともに、個性豊かなシャンパーニュとのマリアージュをお楽しみいただけます。そして、ブランドアンバサダーのランドル・マカナキ（Randall Maconachy）氏を迎え、お客さまのテーブルを一席ずつ訪れながら、ヴーヴ・クリコの歴史やメゾンのこだわり、それぞれのシャンパーニュの魅力やおすすめの味わい方をご紹介します。特別な空間で、ブランドアンバサダーとの交流とともに、ヴーヴ・クリコの世界観をより深くご体感いただけます。

地上 150m から望むきらめく渋谷の夜景を背景に、ヴーヴ・クリコの華やかな世界観と美食が織りなす、特別な一夜をお過ごしください。

※1 シャンパーニュメゾン：シャンパーニュを造り、ブランドとして展開している生産者・醸造会社

※2 リザーヴワイン：シャンパーニュのブレンドに用いるため、良質な年に造られ、熟成・保存されたワイン

※3 プレステージ・キュヴェ：メゾンを象徴する最高峰クラスの特別なシャンパーニュ

参考：Veuve Clicquot 【公式】ウェブサイト <https://www.veuvecliquot.com/ja-jp/homepage.html>

< メゾン「ヴーヴ・クリコ」詳細 >

1772年にフランス、ランスで創業して以来、ヴーヴ・クリコは人々の生活に大胆な彩を与えてきました。シャンパーニュのカテゴリーを越えたラグジュアリーブランドとしてソレル（太陽）のように輝くブランドです。その象徴的なイエローカラーを通して人々に夢、希望、喜びにあふれた美しいライフスタイルと体験をお届けしています。

Veuve Clicquot

< 「ヴーヴ・クリコ」を彩る 4 種のシャンパーニュ >

■イエローラベル ブリュット Yellow Label Brut <フリーフロー>



シャンパーニュを表現する4つの要素（フレッシュさ、力強さ、アロマの豊かさ、シルクのようななめらかさ）全てのバランスを兼ね揃えた、ヴーヴ・クリコ メゾンを代表するシャンパーニュです。
ゴールドに輝くイエローカラーは、きめ細やかな泡によってさらに際立ちます。
シャルドネ、ムニエ、ピノ・ノワールを絶妙にブレンドし、白と黄色の果実の豊かな芳香、繊細な柑橘系の香り、豊潤なペストリーのアロマ、そしてドライフルーツのほのかな香りがアクセントを添えます。

■ローズラベル Rose Label <1 グラス>



1818年、マダム・クリコは初めてブレンド法によるロゼ・シャンパーニュを生み出しました。
活き活きとしたパワフルな果実のアロマを解き放つことで、今日もワイン愛好家に親しまれています。
ピンクゴールドに輝くローズカラーは、極上の泡によって美しさが際立ちます。
ラズベリーやチェリーなどの赤い果実を思わせるフレッシュで力強いアロマが魅力。
口に含むと、爽やかな果実味が広がり、華やかな余韻へと続きます。

■エクストラ ブリュット エクストラ オールド シリーズ 5 Extra Brut Extra Old 5 <1 グラス>



1998年、2008年、2009年、2012年、2013年、2014年、2015年の7つのヴィンテージから、ヴーヴ・クリコを代表するリザーヴワインをブレンドしたキュヴェで、二段階の熟成プロセスによって造られます。
まず、リザーヴワインを澱とともにタンクで熟成させ、その後、瓶内で少なくとも3年間「シュール・ラット」熟成を行うことで、深みと複雑さを引き出しています。
熟成感やスパイス感を備えたリザーヴワインが、豊かなテクスチャーと奥行きをもたらします。

■ラ・グランダム 2018 La Grande Dame 2018 <1 グラス>



マダム・クリコのヴィジョンに敬意を表し、彼女がこよなく愛したブドウ品種であったピノ・ノワールを90%ブレンドしています。
「私たちの黒ブドウが最高級の白ワインを生み出します」と、マダム・クリコは信念をもっていました。
ヴーヴ・クリコのセラーマスターはその信念を受け継ぎ、ラ・グランダムの特徴である気品と精巧さを実現するために、厳選された異なるピノ・ノワールが織りなす絶妙なバランスと力強さを追求。
奥深く緻密な味わいを奏でます。

< マダム・クリコ「バルブ・ニコル・クリコ・ボンザルダン」 >



「シャンパーニュ地方の偉大なる女性（ラ・グランダム）」

1777年、シャンパーニュ地方のランスに生まれたバルブ・ニコル・クリコ・ボンザルダン。
女性がビジネスの世界で活躍することがまだ難しかった時代に、若くして先代からメゾンを受け継ぎ、情熱と揺るぎない決意を胸に、その名を世界へと広めていきました。

創造性と革新への飽くなき探求心から、数々の挑戦と技術革新を重ね、英国王室をはじめ世界中の愛飲家を魅了するシャンパーニュメゾンを築き上げたマダム・クリコ。
その偉大な功績と先駆者としての生き方は今なお受け継がれ、彼女は「シャンパーニュ地方の偉大なる女性（ラ・グランダム）」と称されています。

<「セレブラシオン シャンパーニュ」概要>

日 時： 2026 年 11 月 17 日（火） 入店時間 18：00～19：00（2 時間制）※要予約・席数に限りがございます

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： 「イエローラベル ブリュット」<フリーフロー>

「ローズラベル」<1 グラス>

「エクストラ ブリュット エクストラ オールド シリーズ 5」<1 グラス>

「ラ グランダム 2018」<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）

スペシャルゲスト：ブランドアンバサダー ランドル・マカナキ（Randall Maconachy）氏

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

オンライン予約：

https://www.tablecheck.com/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items=6a8ba2d73dd4250f5f9c24ba

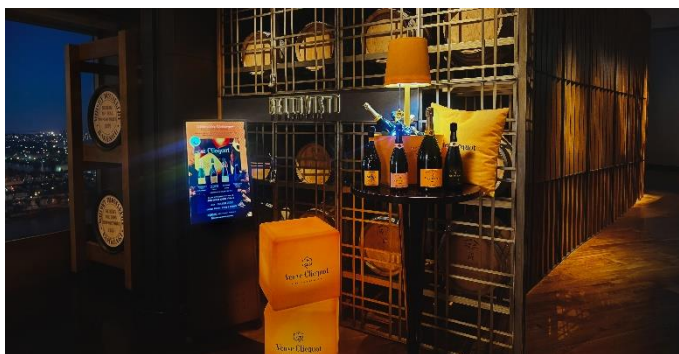
※表示の料金には、サービス料 15%および消費税 10%が含まれております。

※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。

※写真はすべてイメージです。

※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。個別にご案内いたします。



< ブランドアンバサダー プロフィール >



ランドル・マカナキ（Randall Maconachy）

アメリカ合衆国・シカゴ出身。

20 歳よりフランスに移り住み、パリ大学大学院を修了。

パリ滞在中は様々な文化に触れながら、“art de vivre（アール・ド・ヴィーヴル）－生活は芸術－”の概念を肌で感じる。

その後日本に転居。福岡ソフトバンクホークスのスタジアム DJ として試合を盛り上げたり、ラジオ・テレビなどのエンターテインメント、アメリカ領事館での独立記念日のレセプションまで、その司会経験は多岐に渡る。

< Tower's Bar [BELLOVISTO] (タワーズバー「ベロビスト」) 概要 >

地上 150m、ホテル最上階から望む渋谷の街並み。黄昏時の薄暮から夜へと移りゆく時間とともに、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、ジャパニーズウィ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 名様)
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 388 室 (収容人数 776 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