

報道関係各位

2016年6月1日

**6種類のお料理と3杯のドリンクを選んで楽しむ、お食事前のリフレッシュタイムをご提案  
アペリティフセレクション****地上150m、ホテル最上階40階、タワーズバー「ベロビスト」にて**

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島 芳明)では、2016年6月1日(水)～6月30日(木)の期間で、ホテル最上階にあるタワーズバー「ベロビスト」にて、一口サイズのアミューズ6種とソムリエとバーテンダーがおすすめるドリンク3杯とのマリアージュをお楽しみいただける「アペリティフセレクション」をご提供いたします。料金は1名さま4,500円(お料理とドリンク、サービス料・消費税込)です。



この「アペリティフセレクション」では、12種の1口サイズのアミューズの中から好きなお料理6種と、シャンパン・ワイン・ソフトドリンクなどの12種のドリンクから3杯をお選びいただけます。ベロビストのシェフが丁寧に作り上げた小さなアペリティフはどれもホテルならではの味わいです。ディナーの前に、軽なおつまみと飲み物で、友人や家族とのおしゃべりを楽しみながら、ゆったりとリラックスした「アペリティフタイム」を過ごしてみたいはいかがでしょうか。「食のセルリアンタワー東急ホテル」から、“ゆとりのある贅沢な時間の過ごし方”をご提案いたします。

地上150m、ホテル最上階40階にあるバー「ベロビスト」で、暮れなずむ都心の景色を眺めながら、くつろぎのひとときをどうぞ。

※写真はイメージです。

**◎本件に関する取材・お問い合わせ先**

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、水野、川島、三浦、上野

TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 水野 [g.mizuno@tokyuhotels.co.jp](mailto:g.mizuno@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

- 商品名： アペリティフセレクション
- 期間： 2016年6月1日（水）～2016年6月30日（木）
- 時間： 平日 16:00～20:00 (L.O.)  
土・日・祝日 14:00～20:00 (L.O.)
- 料金： 1名さま 4,500円（サービス料・消費税込）
- 場所： タワーズバー「ベロビスト」(40F)
- 内容：

【12種のアミューズ】下記の中から6品お選びいただけます

- ・サーモンマリネ キャビア添え
- ・トリュフキッシュ
- ・スモークマグロと蟹サラダのロール
- ・トウモロコシの冷製スープ
- ・海老と豚肉の生春巻
- ・牛フィレ肉のソテー ガーリックソース
- ・生ハム&メロン
- ・プチトマトのファルス アワビのジェノバソース
- ・チキンとフォアグラのバロティース
- ・コールドビーフで巻いた野菜グレッグ
- ・帆立とムール貝の青のりのジュレ
- ・チーズ2種とドライフルーツ

【ドリンク】下記の中から3杯お選びいただけます。

お選びいただいたお料理とのマリアージュをお楽しみいただけるよう、3杯同時にご提供いたします。

- シャンパン ・ニコラフィアット ブリュット
- 白ワイン2種 ・カドス シチリア ビアンコ  
・シャトーメルシャン 甲州きいろ香
- 赤ワイン2種 ・アルタディ ヴィンヤード  
・エラスリス メルロー
- シェリー2種 ・フィノ シェリー  
・アモンティリヤード
- 日本酒 ・越乃影虎 特別 純米
- ソフトドリンク ・ノンアルコールスパークリングワイン  
・ジンジャーエール  
・オレンジジュース  
・グレープフルーツジュース

### 【タワーズバー「ベロビスト」】40F

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通) 03-3476-3000 (代表)

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

平日 16:00～25:00 (24:00 L.O.) 土・日・祝日 13:30～25:00 (24:00 L.O.) 席数 95席 定休日 無休

「ベロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までの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るバーです。充実したワインのラインナップに加え、世界の美酒、カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめのワインをパイザグラスでも提供しております。

季節ごとに織り成す旬のお料理も魅力。世界大会出場の実力派バーテンダーもおり、さまざまなお酒の楽しみ方のご提案をいたします。





・サーモンマリネ  
キャビア添え



・トリュフキッシュ



・スモークマグロと  
蟹サラダのロール



・トウモロコシの冷製スープ



・海老と豚肉の生春巻



・牛フィレ肉のソテー  
ガーリックソース



・プチトマトのファルス  
アワビのジェノバソース



・生ハム&メロン



・チキンとフォアグラの  
バロティーヌ



・コールドビーフで巻いた  
野菜グレッグ



・帆立とムール貝の  
青のりのジュレ



・チーズ2種と  
ドライフルーツ

※写真はイメージです。