

2016年8月10日

ラグジュアリーな空間でシャンパンのフリーフローを楽しむ

「ペロビスト グレイスフル モーメント」**2016年9月2日(金)・16日(金)・23日(金)の3日間限定のスペシャルイベント**

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）のタワーズバー「ペロビスト」（40F）では、2016年9月2日（金）・16日（金）・23日（金）の3日間限定で、シャンパンフリーフロー企画「ペロビスト グレイスフル モーメント」を開催いたします（1名さま11,000円・要予約）。



※写真はすべてイメージです。

タワーズバー「ペロビスト」では、ペリエ ジュエのシャンパンを楽しむ特別イベントを3日間限定で開催いたします。今回は、ペリエ ジュエのブランドアンバサダー、マキシム・オトリエ氏とローラン・ペローダン氏を招き、シャンパンの成り立ちや魅力を語らいながら過ごす優雅なひととき“グレイスフル モーメント”をご提案するプランをご用意いたしました。2時間のフリーフロースタイルでお楽しみいただくペリエ ジュエ「グランブリュット」は、エミール・ガレにより描かれたアネモネの花が印象的なシャンパンメゾン。そのほか、1グラスずつご提供するシャンパンは、バラとオレンジの花を感じる、芳醇な香りで豊かな味わいのペリエ ジュエ「ブラゾン ロゼ」と、1999年ヴィンテージのシャンパン、ペリエ ジュエ「ベル エポック 1999」です。料理は、「クーカーニョ」シェフ 永妻信人が、シャンパンとのマリアージュをご堪能いただけるメニューに仕立てました。ペロビストからの夕景を眺めながら、ブランドアンバサダーやペロビストのソムリエとともにシャンパンを楽しむひとときにお越しく下さい。

※ブランドアンバサダーとは・・・商品の魅力を広く人々に伝える人のこと。

◎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、川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 上野 y.ueno@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。

ベロビスト グレイスフル モーメント概要

- 企画名称： シャンパンフリーフロー企画 「ベロビスト グレイスフル モーメント」
- 期 間： 2016年9月2日(金)・16日(金)・23日(金)の3日間限定 ※要予約
- 場 所： タワーズバー「ベロビスト」(40F)
- 時 間： 18:00~19:00の間にご来店ください。(ご利用時間2時間)
- 金 額： 1名さま 11,000円
- 内 容： ペリエ ジュエ「グランブリュット」<フリーフロー>
ペリエ ジュエ「ブラゾン ロゼ」<1グラス>
ペリエ ジュエ「ベル エポック 1999」<1グラス>
シェフおすすめ料理(アペタイザー・メインプレート・フルーツプレート)
- ブランドアンバサダー：9月2日(金) /マキシム・オトリエ
9月16日(金)・23日(金) /ローラン・ペローダン
- 備 考： ※表示の料金には、サービス料10%および消費税8%、テーブルチャージ料(通常1名さま1,306円)が含まれております。
- ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398(ベロビスト直通)
URL <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

ブランドアンバサダー・シェフ・ソムリエの紹介

【ブランドアンバサダー】



■マキシム・オトリエ
(ペルノ・リカール・ジャパン株式会社
シニア シャンパーニュ ブランドアンバサダー)

フランス パリに生まれる。ロスチャイルド家所有のシャレ ドゥ モン ダルボアで知識と経験を積む。来日後、ザ・ウィンザーホテル洞爺にあるミシェル・ブラス トーヤ ジャポン、2012年からANAインターコンチネンタルホテル東京にある3つ星シェフ、ピエール・ガニエールのレストランでそれぞれマネージャーを勤める。2015年4月よりシニア シャンパーニュ ブランドアンバサダーとして活動。フランス語、英語、日本語が堪能。



■ローラン・ペローダン
(ペルノ・リカール・ジャパン株式会社
シャンパーニュ ブランドアンバサダー)

スイス ラヴォー地区の近郊にあるローザンヌで生まれる。彼の祖父はその地域でブドウ畑を所有しワインを作っていたため、子供の頃からワイナリーで週末を過ごし仕事を手伝っていた。2003年に初来日。エネルギー溢れる東京の魅力に強く惹かれ、日本語を専攻。その後ワイン業界に勤務。2015年2月よりシャンパーニュ ブランドアンバサダーとして活動。フランス語、英語、日本語が堪能。

【シェフ】



■永妻 信人

(タワーズレストラン「クーカーニョ」シェフ)

調理師専門学校卒業後、18歳で料理の世界に入り、名古屋市内のホテルで勤務後、23歳で渡仏。ボルドーの2つ星レストランをスタートに2年間修業。

帰国してからは都内の有名レストランでスーシェフを歴任した後、現在の総料理長、福田順彦とともに働きたいという思いからセルリアンタワー東急ホテルに入社。

入社後も度々渡仏し、パリの3つ星レストラン「ル・ブリストル(現:エピキュール)」「ラ・コート サンジャック」の他「マニョリア」などで研鑽を積む。

ホテル内の様々な調理セクションを経験した後、2009年、「クーカーニョ」のシェフに就任。現在に至る。

【ソムリエ】



■吉田 茂樹

(タワーズバー「ベロビスト」ソムリエ)

都内ホテル入社以降、バーを中心に、ホテル、街のバー・レストランでキャリアを積み、2001年にセルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。その後ホテル内の様々なサービス部門を経験した後、2012年に再びタワーズバー「ベロビスト」へ異動。現在に至る。

2012年に開催されたバーテンダーの祭典「WORLD CLASS 世界大会」にて部門優勝、シガーコンクールでも優勝の経歴を持つ。また、JSA認定シニアソムリエの資格を持ち、フランスのシャンパーニュ地方やブルゴーニュ地方、スペインのアンダルシア州、ドミニカ共和国などの各国のワイン・シガーサービスの研修にも参加。

【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アップに加え、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バ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。

