PRESS RELEASE
株式会社　セルリアンタワー東急ホテル
150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

2017 年 1 月 20 日

シャンパンとのマリアージュを楽しむ　大人のためのバレンタインチョコレート

「バレンタインショコラ～チェスボード～」

期間:2017 年 2 月 1 日(水)～2 月 14 日(火) 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）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志がプロデュースした「バレンタインショコラ～チェスボード～」（チョコレート 1 プレート=2,613 円、＋グラスシャンパン 2 杯付=7,500 円）を販売いたします。ご提供期間は、2017 年 2 月 1 日（水）～2 月 14 日（火）です。

公式 WEB サイトはこちら https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2365

「ベロビスト」では、“お酒とともに楽しめる”をテーマに、2014 年より毎年イートインでご提供するバレンタイン限定メニューを販売いたしております。バーという空間で過ごす究極のバレンタインを提案したいという想いから、二人のエキスパートがお酒とチョコレートの両方を楽しめる内容に仕上げました。エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志が、男性の遊び心を「チェスボード」に例えて表現。駒やチェスボードのほか、そのまま煙をくゆらせそうな葉巻もすべてチョコレートでできています。シンプルなデザインながらバリエーション豊かなチョコレートとなっており、オレンジやベリーなどのフルーツ系やナッツ、塩キャラメルテイストなど、さまざまな味わいをご堪能いただけるのが魅力です。チョコレートとあわせて味わっていただく、ソムリエ 吉田茂樹がセレクトしたシャンパンは、「ポメリー　ウィンタータイム　ブラン・ド・ノワール(Pommery Winter time Blanc de Noirs)」。シャンパンの世界に初めて“季節”を取り入れたポメリーの、冬限定で作られたブラン・ド・ノワール（黒ぶどうだけを使用して造られるシャンパン）です。フルーツの豊かな香りに、フレッシュさと熟成感を兼ね備えた辛口のシャンパンは、チョコレートの甘さや苦みとの相性もよく、チョコレート本来の美味しさをよりいっそう引き立ててくれます。40 階からの景色とともに、大切な人と過ごすひとときをお楽しみください。

◎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。

「バレンタインショコラ～チェスボード～」商品概要

■名　称　　バレンタインショコラ～チェスボード～
■場　所　　タワーズバー「ベロビスト」（40F）
■料　金　　バレンタインショコラ～チェスボード～（1 プレート）　2,613 円
　　バレンタインショコラ～チェスボード～（2 グラスシャンパン付）　7,500 円
■期　間　　2017 年 2 月 1 日（水）～2 月 14 日（火）
■時　間　　平日　　16：00～25：00（24：00L.O.）
　　土･日･祝 13：30～25：00（24：00L.O.）
■お問い合わせ　TEL.03-3476-3398（直通）タワーズバー「ベロビスト」（40F）
　　URL：https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2365

※写真はイメージです。
※表示の料金には、サービス料 10%および消費税 8%が含まれております。
※19:00 以降は 1 名さま 1,306 円のテーブルチャージをいただいております。

■商品詳細

・葉巻型ショコラ
ブランデーのカクテルをイメージ。クレームとカカオの口どけを楽しめるガナッシュ
・カカオニブ
カカオ豆をローストし、粉砕したもの。本来のチョコレートの風味を楽しめる
・チョコレート
ナイトをイメージしたチョコレート
・ホワイトチョコレート
ビショップ（左）とクイーン（右）をイメージしたホワイトチョコレート
・フランボワーズ
フランボワーズのリキュールで香り付けをしたダークチョコレート
・キャラメル・サレ
塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート
・フレーズ
イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート
・ピスターシュ
ピスタチオとシナモンのガナッシュ
・オランジェット
ひとつひとつ丁寧にオレンジの皮を煮つめて仕上げたオレンジピールをクーベルチュール*1チョコレートでコーティング。
口の中に広がるオレンジの爽やかな香りと味わいがチョコレートとの美しいハーモニーを奏でます。
コーヒー、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。
*1 クーベルチュール(Chocolat de couverture・仏語)＝フランス語で「覆い」の意味。一般にはココアバター含有量の多い製菓用のチョコレートを指す。

◆牧野　太志　Futoshi　MAKINO　　エグゼクティブ ペストリー シェフ

パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、2003 年 9 月、当ホテルのシェフパティシエに就任。
各レストランやラウンジ、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内の全てのデザート部門を担っている。
2007 年、その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。
さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、
「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。季節感やオリジナリティを追求した
斬新なスイーツを紹介している。

◆吉田　茂樹　Shigeki YOSHIDA　　タワーズバー「ベロビスト」ソムリエ・チーフバーテンダー

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・スピード&チャレンジ部門」にて優勝、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。