

2017年2月7日

史上初のブリュットを造った芸術的メゾン“ポメリー” シャンパンフリーフロー企画 第6弾

# 「ベロビスト グレイスフル モーメント」

2017年2月17日(金)・24日(金) 2日間限定の特別イベント

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「ベロビスト」（40F）では、2017年2月17日（金）・24日（金）の2日間限定で、シャンパンフリーフロー企画の第6弾「ベロビスト 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（消費税・サービス料・テーブルチャージ料込）・要予約】。



※写真はイメージです。

公式 WEB サイト <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2812>

「ポメリー」は 1836 年に設立され、世界初のブリュットシャンパーニュ、唯一の四季限定シャンパーニュを世に送り出し、現在のシャンパーニュスタイルを確立させたメゾンです。時代に流されない意志と個性で世界中を魅了しています。今回は、ブランドアンバサダー\*1、師井 研氏を招き、シャンパンの成り立ちや魅力を語らいながら過ごすプランをご用意いたしました。

フリーフロースタイルで2時間お楽しみいただける「ブリュット・ロワイヤル」のほか、1グラスずつご提供する「ブリュット・ロゼ」、「ウィンタータイム」、「キュヴェ・ルイズ」をご用意いたします。シャンパンとのマリージュを考え仕立てた料理もお楽しみいただけます。

夕景を眺めながら、ブランドアンバサダーや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ください。

※1 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。

※別紙にて「ベロビスト グレイスフル モーメント概要」をまとめます。

◎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、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](mailto: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： 2017年2月17日（金）・24日（金）の2日間限定 ※要予約
- 場 所： タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 時 間： 18：00～21：30（ご利用時間2時間） ※18：00～19：00の間にご来店ください。
- 金 額： 1名さま 11,000円
- 内 容： 〈DRINK〉  
ポメリー「ブリュット・ロワイヤル」  
POMMERY「BRUT ROYAL」 <フリーフローでご提供>  
ポメリー「ブリュット・ロゼ」  
POMMERY「BRUT ROSÉ」 <1グラスのご提供>  
ポメリー「ウィンタータイム」  
POMMERY「WINTER TIME」 <1グラスのご提供>  
ポメリー「キュヴェ・ルイーズ 1999」  
POMMERY「CUVÉE LOUISE 1999」 <1グラスのご提供>  
〈FOOD〉  
シェフおすすめ料理（グルメプレート・メインプレート・デザートプレート）
- お楽しみ抽選会：ご参加のお客さまから各日3名さまに、素敵なプレゼントをご用意しています。
- ブランドアンバサダー：師井 研（もろい けん）
- 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。
- 過去開催実績：第1弾 2016年9月2日（金）、9月16日（金）、9月23日（金） ペリエ ジュエ  
第2弾 2016年10月7日（金）、10月14日（金） ヴーヴ・クリコ  
第3弾 2016年11月18日（金）、11月25日（金） テタンジェ  
第4弾 2016年12月27日（火） モエ・エ・シャンドン、ドン ペリニヨン  
第5弾 2017年1月27日（金） ルイ ロデレール
- ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（ベロビスト直通）

公式WEBサイト <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2812>

### 【シャンパン】

ポメリー「ブリュット・ロワイヤル」

POMMERY「BRUT ROYAL」 <フリーフローでご提供>

ほのかなグリーン色で生き生きとした泡立ちとバランスのとれた、  
まろやかでリッチな味わい。ポメリースタイルのエッセンスを表現する1本。

ポメリー「ブリュット・ロゼ」

POMMERY「BRUT ROSÉ」 <1グラスのご提供>

ピンクゴールドの淡いピンク色で、食欲そそる赤い果実の香り、  
フレッシュですっきりしたフィニッシュを感じられます。



ポメリー「ウィンタータイム」

POMMERY「WINTER TIME」 <1 グラスのご提供>

芸術性をとり入れた、冬季限定シャンパーニュ。黒ブドウのみで造られた複雑で、成熟した存在感のある味わい。



ポメリー「キュヴェ・ルイーズ 1999」

POMMERY「CUVÉE LOUISE 1999」 <1 グラスのご提供>

ポメリーの最上級シャンパーニュ。専用の最高区画のブドウのみを使用。繊細で透明感のある長い余韻をお楽しみください。



## 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】



#### ■師井 研 (もろい けん)

ヴランケンポメリージャパン株式会社 代表取締役社長

パリで生まれ育ち、11年前に単身日本に渡り 2004年から2009年まで「シャンパーニュ・ポメリー」アンバサダーとして活躍。現在では「ヴランケンポメリージャパン株式会社」の代表として、国内で流通しているブランドの管理、PR活動の中心的な役割を担っている。

### 【シェフ】



#### ■宮崎 剛 (みやざき つよし)

タワーズバー「ベロビスト」シェフ

1965年生まれ。高校時代に経験した日本料理店でのアルバイトをきっかけに料理の道に進む。羽田東急ホテル、銀座東急ホテルを経て、2001年2月、開業準備のセルリアンタワー東急ホテルに入社、ベロビスト配属。同年5月の開業に向け猛烈な準備に明け暮れる。その後、2004年からメインキッチン（宴会）にて経験を積み、2014年に再びベロビストへ異動。現在に至る。「ベロビストはバーとしては比較的料理のオーダーが多いので、開業も今も、変わらず忙しく充実した毎日を送っています。」と語り、ベロビストを支え続けている。

## 【ソムリエ】



### ■吉田 茂樹（よしだ しげき）

#### 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 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。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。



※写真はすべてイメージです。