

2017年2月28日

桜や梅の人気カクテルのほか、柑橘系の爽やかな味わいが魅力の新作も登場！

「春のオリジナルカクテル 2017」

期間:2017年3月1日(水)~4月30日(日) 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、「春」をテーマにおつくりしたオリジナルカクテルを販売いたします。2017年の新作「プランタン クーラー」(1杯2,316円)と春限定カクテル「スプリング ロワイヤル」(1杯2,316円)、「ラ ダンス デ フルール」(1杯2,197円)の3種類を販売いたします。ご提供期間は、2017年3月1日(水)~4月30日(日)です。



写真左より：プランタン クーラー、ラ ダンス デ フルール、スプリング ロワイヤル

公式 WEB サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

「ベロビスト」では、2013年の登場以来、毎年好評をいただいている春のオリジナルカクテルを、今年は新作を加えてご提供いたします。新作の「プランタン クーラー」は、若手バーテンダーが考案した、柑橘系のフルーツとロゼシャンパンで春を表現したカクテルです。桜と梅酒のフローズンカクテル「スプリング ロワイヤル」と、春風に誘われてダンスを楽しむような花の舞の様子をグラスに表現した「ラ ダンス デ フルール」は、ベロビストのチーフバーテンダー、吉田茂樹によるオリジナルカクテルです。根強い人気のある2種類を今年もご用意いたしました。3種類のカクテルとともに、春の訪れ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、藤井、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まいります。

「春のオリジナルカクテル 2017」商品概要

- 名 称 春のオリジナルカクテル 2017
- 場 所 タワーズバー「ベロビスト」(40F)
- 料 金 「プランタン クーラー」 1杯 2,316円 (2017年新作)
「スプリング ロワイヤル」 1杯 2,316円
「ラ ダンス デ フルール」 1杯 2,197円
- 期 間 2017年3月1日(水)～4月30日(日)
- 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/>

※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

【プランタン クーラー】2017年新作

ジンをベースに、レモンジュースやエルダーフラワーのリキュール、スライスしたレモンとオレンジ、ライムを入れ、爽やかな味わいに仕上げました。最後の仕上げにロゼシャンパンでフロートし、春色を演出いたしました。柑橘系フルーツの爽やかな香り、ほんのり香るエルダーフラワーのアクセントを加えることにより、見た目も華やかに、味わいもフレッシュに仕立てました。



【スプリング ロワイヤル】

桜のシロップ、梅酒とクラッシュアイスをブレンダーでミックスしたフローズンタイプのカクテルです。仕上げにシャンパンを贅沢に満たし、若桃の甘露煮でデコレーションいたしました。

梅(梅酒)から桃(若桃)、桜(桜シロップ)そして葡萄(シャンパン)、と移り変わっていく日本の春景色を一杯のグラスの中に表現、日本の奥ゆかしさや美しさを感じていただける作品です。フローズンの滑らかさとシャンパンの薫りと高貴な喉越しが、贅沢なカクテルタイムを演出いたします。



【ラ ダンス デ フルール】

日本酒をベースにした柚子リキュールに、グレープフルーツを加え、仕上げにクランベリージュースを満たしたカクテルです。グラスの中に浮かぶカラフルな花びらで春の心踊る様子や喜びを表現いたしました。

柑橘系の爽やかな薫りとクランベリーのほのかな甘さが溶け合って、一口ごとに春の陽光がきらめく光景を感じながら、心地よい時間を演出してくれる作品です。



◆吉田 茂樹 Shigeki YOSHIDA タワーズバー「ベロビスト」シニアソムリエ・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。

