

2017年3月9日

伝統の技から生み出される“ゴッセ”に浸る一夜！シャンパンフリーフロー企画 第7弾

「ベロビスト グレイスフル モーメント」

2017年3月29日(水) 1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3月29日（水）の1日間限定で、シャンパンフリーフロー企画の第7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サイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2826>

「ゴッセ」は、ピエール・ゴッセにより1584年に設立された、シャンパーニュ地区で最も古い歴史を持つ会社のひとつです。「シャンパーニュの最も小さく偉大なメゾン」として知られるシャンパンハウスの名門で、マロラクティック醗酵※1を行わず、一番搾りの葡萄果汁のみを使用し、葡萄本来のフレッシュな香りを残すことができる、伝統的な技法にこだわり、高品質なシャンパーニュの製造を行っております。

フリーフロースタイルで2時間お楽しみいただける「エクセレンス・ブリュット」のほか、1グラスずつご提供する「グラン・ロゼ・ブリュット」、「セレブリス・エクストラ・ブリュット 2002」をご用意いたします。シャンパンとのマリアージュを考え仕立てた料理もお楽しみいただけます。

40階からの夕景を眺めながら、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。7回目を迎え、回を重ねるごとにファンが増えている人気イベントです。席に限りがございますので、ご予約はお早めに。

※1 マロラクティック醗酵とは…乳酸菌がワイン中のリンゴ酸を乳酸と炭酸ガスにする発酵のこと。

※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、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。

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3月29日（水）の1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〉
ゴッセ 「エクセレンス・ブリュット」
GOSSET 「EXCELLENCE BRUT」 <フリーフローでご提供>
ゴッセ 「グラン・ロゼ・ブリュット」
GOSSET 「GRAND ROSÉ BRUT」 <1グラスのご提供>
ゴッセ 「セレブリス・エクストラ・ブリュット 2002」
GOSSET 「CELEBRIS EXTRA BRUT 2002」 <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。
- 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
第6弾 2017年2月17日（金）、2月24日（金） ポメリー
- 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=entry2826>

【シャンパン】

ゴッセ 「エクセレンス・ブリュット」
GOSSET 「EXCELLENCE BRUT」 <フリーフローでご提供>
シャンパーニュ最古のシャンパンメゾン。
黄色がかった輝きのある黄金色。
心地よい酸味と深みのある味わいが特徴です。



ゴッセ 「グラン・ロゼ・ブリュット」
GOSSET 「GRAND ROSÉ BRUT」 <1グラスのご提供>
サーモンピンクの華やかなロゼ。
新鮮なイチゴや濃密なジャムを彷彿とさせる香りとキレと
バランスの良い味わいが口全体に広がります。



ゴッセ 「セレブリス・エクストラ・ブリュット 2002」
GOSSET 「CELEBRIS EXTRA BRUT 2002」 <1 グラスのご提供>
伝統的なスタイルが表現する、圧倒的な凝縮感。
ゴッセ特有の構造、深み、強さが繊細さとともに
表現された至高のシャンパーニュ。



シェフ・ソムリエの紹介

【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」シニアソムリエ

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。