

2017年4月11日

見て、味わって、シャンパン・メゾン「テタンジェ」の魅力に迫る！フリーフロー企画 第8弾

## 「ベロビスト グレイスフル モーメント」

2017年4月21日(金) ブランドアンバサダーと過ごす優雅なひととき

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4月21日（金）の1日間限定で、シャンパンフリーフロー企画の第8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】。



詳細はこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2748>

※写真はイメージです。

「テタンジェ」は、その名を社名に掲げるテタンジェ家が 1734 年に設立し、今尚オーナー兼経営者である希少な大手シャンパーニュ・メゾンです。テタンジェは、ぶどう需要の約 50%を自社のぶどう畑で賄っており、所有する 288ヘクタールのぶどう畑を、誇りをもって手入れしています。今回は、「テタンジェ」よりブランドアンバサダー\*1、フォレ みどり氏を招き、シャンパンの成り立ちや魅力を語らいながら過ごすひとときをご提案いたします。フリーフロースタイルで 2 時間お楽しみいただけるテタンジェ「ブリュット レゼルヴ」は、白桃や白い花、ブリオッシュなどを思わせるコクのあるアロマが特徴。そのほか、1 グラスずつご提供するシャンパンは、新鮮な赤い果実を思わせる豊かで力強い香りが特徴のテタンジェ「プレスティージュ ロゼ」と、素晴らしい収穫年の最高品質の白ブドウのみで生産される、力強さと優美さが調和した 2006 年ヴィンテージ「コント・ド・ジャンパーニュ 2006」です。料理は、「ベロビスト」シェフ宮崎 剛が、シャンパンとのマリアージュが楽しいメニューに仕立てました。8 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 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、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4月21日（金）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： 18：00～19：00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： テタンジェ「BRUT RESERVE ブリュット レゼルヴ」＜フリーフロー＞  
テタンジェ「PRESTIGE ROSE プレスティージュ ロゼ」＜1グラス＞  
テタンジェ「COMTES DE CHAMPAGNE コント・ド・シャンパーニュ 2006」＜1グラス＞  
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： フォレ みどり
- 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  
第7弾 2017年3月29日（水） ゴッセ
- 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/?id=entry2748>

## 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】



#### ■フォレ みどり (Midori Foray)

**Champagne Taittinger** シャンパン テタンジェ アンバサドリス

ボルドー大学にてフランス語、ワインについて学び、4年間のヨーロッパでの留学を経て帰国。フランスを中心としたワイン・シャンパーニュ生産者の日本市場へのサポートを行うとともに、2013年より20年来親交のある Taittinger（テタンジェ）社のアンバサドリスに就任。テタンジェ・シャンパーニュの魅力をもっと多くの人に伝えるべく幅広い活動を行っている。

## 【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。

