

2019年1月15日

美食・美酒・音楽を楽しめる空間に生まれかわったバーでショコラとシャンパンのマリアージュを堪能

「バレンタインショコラ～チェスボード～2019」

2019年2月1日(金)～2月14日(木)タワーズバー「ベロビスト」にて期間限定で販売!

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、「バレンタインショコラ～チェスボード～」を販売いたします。料金はチョコレート1プレート=単品2,613円、グラスシャンパン2杯付=1セット7,500円。ご提供期間は、2019年2月1日（金）～2月14日（木）です。



公式WEBサイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/43333/> ※写真はイメージです。

「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。今年は、昨年ご好評をいただいた「チェスボード」を2019年バージョンでご用意。“恋のかけひき”をテーマに“チェス”をイメージし、オレンジやベリー、コーヒー、塩キャラメルなど様々なテイストのチョコレートをワンプレートに盛り合わせました。さらにバレンタインデーの日付「2月14日」を時間で表現した時計型のチョコレートが新たに加わり、おふたりの“新しい時”がはじまる予感を表現し“インスタ映え”する仕上がりとなっております。

チョコレートと合わせて味わっていただくシャンパンは、「ポメリー ウィンタータイム ブラン・ド・ノワール (Pommery Wintertime 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）。フルーツの豊かな香り、フレッシュさと熟成感を兼ね備えた辛口のシャンパンと、チョコレートの甘さや苦みとのマリアージュをお楽しみください。心地よい音楽とおふたりだけの世界を創造するバーにて、心に残るバレンタインを。

「バレンタインショコラ～チェスボード～」販売概要

- 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 2019年2月1日(金)～2月14日(木)
- 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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/43333/>

※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以降バーカウンターエリア以外では、1名さま1,500円のテーブルチャージをいただいております。

◎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、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 猪鼻 m.inohana@tokyuhotels.co.jp URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>

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。

■商品詳細



・時計型ショコラ

バレンタインデーの日付「2月14日」を時計の針で表現したブラックチョコレートとベリーとアプリコット風味の紅茶で香りつけたガナッシュ。

・ナイト

チェスの駒、「ナイト」をイメージしたチョコレート。

・ビショップ&クイーン

チェスの駒、「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。

・コーヒー

コーヒーのビターな香りが漂う大人テイストのチョコレート。

・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

シナモンのアクセントを効かせたピスタチオナッツのガナッシュ。

・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。

*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。

【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.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/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 118席 定休日 無休 全席禁煙

「ベロビスト」とはスペイン語で「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。2018年9月19日(水)「美食・美酒・音楽」をテーマに新たに生まれ変わり、賑やかに過ごしいただくバーエリア大切な方との時間を過ごす特別席、ゆったりとしたソファに身をゆだねるVIPエリア、音楽を身近に感じていただけるエンタテインメントスペースそして二次会などにもご利用いただけるプライベートルームなどシーンごとに多彩な席を用意しております。

渋谷のスクランブル交差点の如く、ベロビストを拠点に様々な出会いが生まれ、心に残る体験が叶うような空間を創出いたしました。お飲物も今話題の国産ウイスキーや世界レベルのバーテンダーが彩るカクテルをはじめ、これまでも愛されてきたワインのラインアップも引き続き取り揃えております。季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。音楽イベントの定期的な開催の他、お酒の楽しみ方のご提案をするプランなどを発信してまいります。

