

2019年3月13日

シャンパーニュをフリーフローで楽しむ！

「ベロビスト グレイスフル モーメント」

3月29日(金)、昨年リニューアルしたバー「ベロビスト」にて開催！“モンドン”の魅力に迫る一夜

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 Towersバー「ベロビスト」(40F)では、2019年3月29日(金)の1日限定で、シャンパーニュフリーフローのシリーズ企画「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】。



公式 WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/201903/index.html>

※写真はイメージです。

「ベロビスト グレイスフル モーメント」は、シャンパーニュの魅力をもっと楽しんでいただくバー「ベロビスト」のシリーズ企画です。ブランドアンバサダーも同席し、各メゾンの生い立ちから特性、ラベルごとの魅力や楽しみ方を実際に体感していただきながら優雅なひとときをご提案しています。シャンパーニュ愛好家はもとより、これから親しんでみたいというお客さまにも好評です。

今回は、1891年に設立された老舗シャンパーニュメゾン「モンドン」の魅力に迫ります。2時間のフリーフロースタイルでお楽しみいただけるシャンパーニュは、定番の「ブリュット レゼルヴ プルミエ」。さらにロゼ シャンパーニュ「グランド ロゼ」と、プレステージ シャンパーニュ※1「クラス エム」を1グラスずつご提供いたします。また料理はシェフが季節の素材を盛り込み、シャンパーニュとのマリアージュをイメージしながら3プレートに仕立ててご用意いたします。会場となるバー「ベロビスト」は昨年リニューアルし、業界に先駆けて全席禁煙を導入いたしました。シャンパーニュの繊細な芳香が、これまで以上に料理とのマリアージュを引き立てます。シャンパーニュとの組み合わせを五感で感じながら、互いを引き立てる味わい方や新しい発見を、地上150mからの東京の夜景とともにお楽しみください。

※1…シャンパーニュ各社の最高級品。質の良いブドウを選び造っている。

【ベロビスト グレイスフル モーメント概要】

■名称： シャンパーニュフリーフロー「ベロビスト グレイスフル モーメント」

■期間： 2019年3月29日(金) 1日限定 ※要予約・席数限定

■場所： Towers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)

■料金： 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)

■内容： モントードン「ブリュット レゼルヴ プルミエール」<フリーフロー>

モントードン「グランド ロゼ」<1グラス>

モントードン「クラス エム」<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)

■ブランドアンバサダー： 斉藤 伸(モンドン社アジア太平洋輸出部長)

■ご予約・お問い合わせ： TEL. 03-3476-3398(ベロビスト直通) またはインターネットにて承ります。

インターネット予約はこちら [https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items\[\]=5c7502860d6d84ee3c002255](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5c7502860d6d84ee3c002255)

■備考： ご参加頂いたお客さまより抽選で3名さまに素敵なプレゼントをご用意しています。

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/201903/index.html>

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、川島、猪鼻 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769

取材窓口 猪鼻 E-mail: 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いきます。

【シャンパーニュメゾン】

モントードン Montaudon

1891年創業の4世代に渡って受け継がれてきた歴史と伝統のある老舗シャンパーニュメゾンのひとつです。創設者のオーギュスト・ルイは自分の苗字「モントードン」の名でよい物を造りたい、という情熱を持ち苗字がそのまま社名となっています。メゾンはランス市内の歴史的な中心部にある、ランス大聖堂に程近い場所に位置しており、現在では2,400haに渡る自社畑を所有し、伝統的かつ家族的な製法を守りながら高品質なシャンパンを世界中に輸出しています。



■ブリュット レゼルヴ プルミエール Brut Réserve Première (フリーフロー)

青リンゴのようなキリッとした酸と熟したフルーツの香り。口当たりは優しく、ふくよかな果実味をお楽しみ下さい。



■グランド ロゼ Grande Rosé (1 グラス)

フランボワーズなどの赤果実の香り。口当たりも柔らかく、ボリューム感のあるしなやかな味わいが広がります。



■クラス エム Classe M (1 グラス)

厳選されたぶどうで造られるシャンパン。バターやミルクキャラメルを思わせる特徴的な香りが漂い、驚くほど長く続く上品な余韻は食事を通してリッチな気持ちにさせてくれます。

【ブランドアンバサダー】

斉藤 伸 Shin SAITO

1974年フランス生まれ。パリ第三大学ラ・ソルボンヌ国際貿易学部卒業後来日。2007年大手シャンパン会社入社。プレス・チャネル・マネージャー。2012年シャンパーニュ・モントードン入社。アジア太平洋輸出部長。モントードンのビジネス・ディヴェロパー兼ブランドアンバサダー。東京オール・フランス・ラグビー・クラブ ウィング。



【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。お飲物も今話題のジャパニーズ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。

