

2019年4月10日

## シャンパーニュを楽しむ特別な日

# 「ベロビスト グレイスフル モーメント」

4月25日(木)、昨年リニューアルしたバー「ベロビスト」にて開催！“テタンジェ”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4月25日（木）の1日限定で、シリーズ企画「グレイスフル モーメント」をテタンジェのフリーフローで開催いたします【1名さま 11,000円(11,880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/20190425/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が季節の料理とともに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を招き、各メゾンの生い立ちから特性、ブランドラインアップの魅力や楽しみ方を実際に体感していただきながら過ごす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、これから親してみたいというお客さまにも好評です。

今回は、1734年に設立された老舗シャンパーニュメゾン「テタンジェ」の魅力に迫ります。1グラスでご提供するシャンパーニュは、テタンジェを象徴するプレステージ シャンパーニュ※1「コント・ド・シャンパーニュ」とロゼ シャンパーニュ「プレスティージュ ロゼ」。またフレッシュな味わいの「ブリュット レゼルヴ」を2時間のフリーフロースタイルでお楽しみいただけます。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。美食・美酒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4月25日（木）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(11,880円) ※消費税、サービス料、テーブルチャージ料込
- 内容： テタンジェ「ブリュット レゼルヴ」＜フリーフロー＞  
テタンジェ「プレスティージュ ロゼ」＜1グラス＞  
テタンジェ「コント・ド・シャンパーニュ」＜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： シュビヤール・クリストファー（テタンジェ・オフィシャル・アンバサダー）
- ご予約・お問い合わせ： TEL. 03-3476-3398（ベロビスト）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\[\]=5c99e7490d6d84f82200237b](https://www.tablecheck.com/shops/ceruleantower-bellovisto/reserve?menu_items[]=5c99e7490d6d84f82200237b)
- 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。  
※表示の料金は本体価格とし、（ ）カッコ内は消費税8%およびサービス料10%を含めた総額となります。

### ◎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](mailto: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】  
テタンジェ TAITTINGER



テタンジェは、その名を社名に掲げるテタンジェ家が、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。現在は、ピエール＝テタンジェ氏から数えて4代目に当たるピエール・エマニュエル・テタンジェ氏が社長となり、長きにわたり培われてきたテタンジェ・ファミリーの精神を継承しています。



■ブリュット レゼルヴ Brut Réserve (フリーフロー)  
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。生き生きとしたフレッシュでキレのある味わいがエレガントで上品な口当たりを演出します。



■プレスティージュ ロゼ Prestige Rosé (1 グラス)  
新鮮な赤い果実を想わせる豊かな力強い香り。口に含むとしっかりとした味わいとなめらかさの絶妙なバランスが楽しめます。



■コント・ド・シャンパーニュ Comtes de Champagne (1 グラス)  
フレッシュで洗練された果実味と熟したフルーツの香り。生き生きとして力強い酸と優美な味わいに加え、上品な余韻が長く続きます。

【ブランドアンバサダー】

シュビヤー・クリストファー **Chevillard Christopher**

サッポロビール株式会社 本社ワイン事業部 テタンジェ・オフィシャル・アンバサダー  
経歴：1987年 フランス パリ出身/2010年 パリ第七大学大学院卒業/2010年 法政大学1年留学  
2017年 サッポロビール株式会社入社/2018年 テタンジェ・オフィシャル・アンバサダー叙任  
資格：2014年 フランスチーズ鑑評騎士叙任



【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、賑やかに過ごして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。

