

2020年9月30日

**酔うのはロマンチックな夜景だけ！ノンアルコールカクテル新登場**  
**「Tea モクテル セレクション」**  
**2020年10月1日(木)より販売開始**

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：八木進午）のタワーズバー「ベロビスト」（40F）では、2020年10月1日（木）より、お茶をベースとした新しいモクテル<sup>※1</sup>4種を販売いたします。「翠淹（スイエン）」／「Dual Emotion（デュアルエモーション）」／「Courant d’Air（クーランデール）」／「Róyasta（ロイヤスタ）」各1,550円（1,875円）のラインアップです。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/68572/index.html>

「Tea モクテル セレクション」はアルコールを飲まない方にもバーという空間を気兼ねなくお楽しみいただきたいというバーテンダーの想いから生まれた、まるでカクテルを飲んでいるかのような本格的な味わいを感じられるノンアルコールカクテル4種のラインアップです。今回のセレクションは、いずれもお茶（日本茶・紅茶・中国茶）をベースとしており、タワーズバー「ベロビスト」で提供しているアフタヌーンティーのドリンクメニューの中でも人気の茶葉を贅沢に抽出した香り華やかで味わいです。アルコールが体質的に苦手な方だけでなく、健康志向などからアルコールを飲まないという選択をするスタイルやコロナ禍における飲酒機会の変化など、価値観やスタイルの多様化に沿ったバーの楽しみ方の一つとして提案するノンアルコールセレクションです。

※1 モクテル：似せた、真似たという意味の「mock（モック）」と「cocktail（カクテル）」を組み合わせた造語で、ノンアルコールカクテルの新名称。

**【販売概要】**

- 商品名称 「翠淹（スイエン）」  
「Courant d’Air（クーランデール）」  
「Róyasta（ロイヤスタ）」  
「Dual Emotion（デュアルエモーション）」
- 販売期間 2020年10月1日（木）より通年
- 場所 タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 料金 各1,550円（1,875円）
- お問い合わせ 03-3476-3398（ベロビスト直通）

※カウンターエリア以外ではテーブルチャージを別途頂戴しております [1,400円(1,540円)/消費税込]  
 ※商品料金は本体価格とし、カッコ（ ）内はサービス料10%および消費税10%を含めた総額となります。  
 ※法令により、未成年および車を運転される方へのアルコール提供はお断りいたします。  
 ※食物アレルギーのある方は、予めホテルスタッフにお申し付けください。  
 ※画像はイメージです。※最新の営業情報はホテル公式HPをご確認ください。

◎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 企画・宣伝／太田、川島、三浦、猪鼻、齋藤

TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通) 取材窓口 齋藤 E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

## 【商品内容】



### 翠淹 (スイエン) 1,550 円 (1,875 円)

伊勢茶をベースに、抹茶・ヘーゼルナッツ・ハチミツを加え、アクセントにローズマリーを添えました。抹茶を点てたような泡立ちと滑らかな口当たりの良さを表現した、甘さと苦みのバランスがとれた一杯。

緑茶と抹茶の色を表す「翠」とお茶を点てる「淹」の字を組み合わせ翠淹 (スイエン) と名付けました。



### Dual Emotion (デュアルエモーション) 1,550 円 (1,875 円)

ダージリンのリッチな味わいに、ハイビスカス、ローズのエレガントな香りをまとわせた、上品な香りに心安らく艶やかな一杯。

「2つから構成される」という意味を持つ“Dual”は、ダージリンの茶葉のドライなイメージと、ハイビスカスやローズの生花のフレッシュな2つの対比するイメージを感じられるネーミングとしました。



### Courant d'Air (クーランデール) 1,550 円 (1,875 円)

白桃ジャスミンの甘く爽やかな香りに、ベリーの甘酸っぱい風味を合わせた見た目にも鮮やかなロングスタイルの一杯。

“Courant d'Air”とは風が通り抜ける様子を表すフランス語。口にすると心にスツと風が抜けるような、爽やかな気持ちをイメージしたネーミングです。



### Róyasta (ロイヤスタ) 1,550 円 (1,875 円)

厳選したほうじ茶を贅沢に使用したロイヤルミルクティーの香ばしく、クリーミーで濃厚な味わいに、バニラ、シナモン、オレンジのスパイシーなアクセントが効いた一杯。ネーミングはベースとなっているほうじ茶のロイヤルミルクティーにちなみ

“Royal”と焙煎するという意味の“Rósta”を掛け合わせました。

【 Towers Bar 「ベロビスト」 】 40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通)

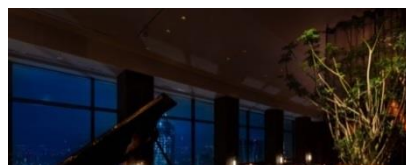
<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/>

平日 15:00~23:00(22:00L.O.) 土日祝 13:30~23:00(22:00L.O.)

※最新の営業状況はホテル公式 HP をご確認ください。

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



## <感染症の拡大防止に向けた取り組みについて>

新型コロナウイルス感染症対策の基本方針に基づき、セルリアンタワー東急ホテルではお客さまや従業員の安全・安心な環境を守るための対策に日々取り組んでおります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>



手指のアルコール消毒と検温にご協力をお願いいたします



スタッフはマスク、手袋を着用して対応させていただきます



キャッシュトレーでの受け渡しにご協力をお願いいたします



エレベーターのボタンも定期的に消毒を行っております



テーブルの横側などの見落としがちな所も丁寧に



カウンターには飛沫感染防止の亚克力パネルを設置しております