

報道関係各位

2016年3月1日

## ショコラと美酒を囲んで ホテルのバーで過ごす ホワイトデーのご提案 「ベロビスト ホワイトデーショコラ」

スイーツプレートとシャンパンのマリアージュ 3月1日(火)~3月14日(月)

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：野々部孝司)のタワーズバー「ベロビスト」(40F)では、イートインで楽しむホワイトデーのご提案として、シェフパティシエ牧野太志がご提案するスイーツの盛り合わせプレートとシャンパンのハーモニーをお楽しみいただける企画「ベロビスト ホワイトデーショコラ」の提供を開始いたします。期間は2016年3月1日(火)~3月14日(月)。スイーツプレート単品 2,613円、スイーツプレートとグラスシャンパン2杯付7,500円(いずれもサービス料・消費税込)にてご用意いたします。



※写真はイメージです。

「バレンタインデー」のアンサーデーとして日本で定着してきた「ホワイトデー」。タワーズバー「ベロビスト」(40F)でご用意する「ベロビスト ホワイトデーショコラ」は、シェフパティシエとバーテンダー、ソムリエとのコラボレーションでご提案するメニューとして、毎年ご好評をいただいております。今年は、リンゴを型取ったチョコレートボックスの中に隠された3種のショコラとマドレーヌ、そして、技術提携しているフランスのパティシエ「ローラン・ジャン」プロデュースのケーキを一皿に盛り付け、飴細工でデコレーションいたしました。ショコラと一緒にご提案するシャンパンは、フローラルな香りが特徴の「ドラピエ ロゼ ブリュット (DRAPPIER ROSE BRUT)」。ピノ・ノワールらしい芳醇さを持ったシャンパンとショコラのマリアージュをお楽しみください。

各メニューの詳細については次ページにとりまとめましたので、ご参照ください。

◎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、水野 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 ホワイトデーショコラ】概要

- 期 日：2016年3月1日（火）～3月14日（月）
- 場 所：タワーズバー「ベロビスト」（40F）
- 料 金：スイーツプレート 単品2,613円  
          スイーツプレート+2 グラスシャンパン 7,500円
- 時 間：16：00～24：00（L.O.）
- お問い合わせ：03-3476-3398（ベロビスト）

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

※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。

※写真はすべてイメージです。



## ベロビスト ホワイトデーショコラ 紹介



### 【写真左上】

#### ・リンゴ型チョコレート

ホワイトチョコレートでできた真っ赤なリンゴの中から3種類のショコラが飛び出します。チョーカーをイメージした飴細工を添えて。

#### ＊フランボワーズ（ハート型）

フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ

#### ＊トリュフ（花型のチョコレート付）

ブランデーの香り豊かでコクのあるテイスト

#### ＊オレンジュット

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チョコレートでコーティング。

### 【写真中央】

#### ・焼き菓子（ロックフォール\*のマドレーヌ）

#### ・ピスタチオのソース

### 【写真右下】

#### ・ショコラ・ブラン・ヴァニユ

「ホテル・ル・ブリストル パリ」のシェフパティシエ、「ローラン・ジャン」プロデュースによるケーキをホワイトデーバージョンで。

柔らかく仕上げたホワイトチョコレートをバニラムースで包み込み表面をホワイトチョコレートでコーティングしました。バニラの芳香となめらかな口どけが魅力。

\*ロックフォール…ブルーチーズと呼ばれるアオカビで熟成されるチーズの代表格。



## 【シェフプロフィール】

### ◆牧野 太志 (Futoshi MAKINO) 「セルリアンタワー東急ホテル」シェフパティシエ

パリやルクセンブルグの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。

各レストランやラウンジ、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。

2007年その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。



### ◆ローラン・ジャン (Laurent JEANNIN) 「ホテル・ル・ブリストル パリ」シェフパティシエ

「フォション」「オテル・ド・クリヨン」「フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク」を歴任してきたパリを代表するシェフパティシエのひとり。

現在はパラスに格付けされている「ホテル・ル・ブリストル パリ」にてデザート部門を一手にプロデュース、「ミシュランガイドフランス 2009」でブリストルが3つ星へ昇格したことに貢献する。

セルリアンタワー東急ホテルとは2002年より技術提携を結び、1年に一度の来日の度にパリのデザートを東京に発信し続けており、その機会を楽しみにしているファンも多い。自身の技術と感性を伝えることで日本とフランスの若手パティシエの育成にも努めている。

2011年にフランスで開催された「ザ・シェフ・トロフィ・ガラ 2011」にて「パティシエ・オブ・ザ・イヤー」を受賞。

2013年フランス共和国政府より「農事功労章—シュヴァリエ」受章。

著書に『PATISSERIES AU FIL DU JOUR』

(SOLAR社2013年10月発行 共著 Jary Emmanuelle/Garnier Virginie)

もある。

※「ホテル・ル・ブリストル パリ」は「パラス」(フランス観光開発機構及び観光庁が認定する5つ星より上の最高級ランク)に格付けされているパリでも屈指の老舗ホテル。



## 【タワーズバー「ベロビスト」店舗概要】

【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)

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土日祝 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美しい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ナ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お料理も魅力。世界大会にも出場するほど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もいたします。

