

2017年2月28日

宝石箱を開けたような華やかなチョコレートプレートとシャンパンを楽しむホワイトデー

「ホワイトデーショコラ～桜花(さくら)～」

2017年3月1日(水)～3月14日(火) ホテル最上階「ベロビスト」にて

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、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志とシニアソムリエ 吉田茂樹がプロデュースした「ホワイトデーショコラ～桜花～」(チョコレート1プレート=2,613円、+グラスシャンパン2杯付=7,500円)を販売いたします。ご提供期間は、2017年3月1日(水)～3月14日(火)です。



公式WEBサイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2448>

「ベロビスト」では、“お酒とともに楽しめる”をテーマに、2014年より毎年イトインでご提供するホワイトデー限定メニューを販売いたしております。バーという空間で優雅な時間をお過ごしいただきたいという思いから、二人のエキスパートがお酒とスイーツの両方を楽しめる内容に仕上げました。エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志が、まるで宝石箱を開けたような華やかさと美しさを、ワンプレートのスイーツで表現いたしました。バタークリームで桜の木を描き、春の訪れを表現。見た目もテイストもさまざまなスイーツは、ガナッシュ、チョコレート、プチケーキを取り揃えました。チョコレートプレートとあわせて味わっていただくシャンパンは、サーモンピンクの華やかなロゼ「ゴッセ グラン・ロゼ・ブリュット (GOSSET GRANDE ROSÉ BRUT)」をソムリエ 吉田茂樹がセレクトいたしました。新鮮なイチゴや濃密なジャムを彷彿とさせる香りが特徴で、口全体に広がるキレとバランスの良い味わいが魅力のシャンパンです。40階からの景色とともに、シャンパンとスイーツのマリアージュをお楽しみください。

◎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、川島、三浦、藤井、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 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～桜花(さくら)～」商品概要

■名 称	ベロビスト ホワイトデーショコラ～桜花(さくら)～	
■場 所	タワーズバー「ベロビスト」(40F)	
■料 金	ベロビスト ホワイトデーショコラ～桜花(さくら)～(1プレート)	2,613円
	ベロビスト ホワイトデーショコラ～桜花(さくら)～(2グラスシャンパン付)	7,500円
■期 間	2017年3月1日(水)～3月14日(火)	
■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.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/?id=entry2448	

※写真はイメージです。

※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以降は1名さま1,306円のテーブルチャージをいただいております。

■商品詳細



・バタークリーム

桜の木をバタークリームで表現。

・フランボワーズのガナッシュ

ホワイトチョコレートでできたケースの中に、フランボワーズを入れたガナッシュ。

・フレーズ

宝石をイメージした、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。

・タルトシトロン

タルト生地にミルクチョコレート、レモンクリームを入れメレンゲを飾りつけたプチタルト。

・飴細工

春をイメージした繊細な飴細工。

◆**牧野 太志 Futoshi MAKINO** セルリアンタワー東急ホテル エグゼクティブ ペストリー シェフ

パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、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、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内の全てのデザート部門を担っている。

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。



◆**吉田 茂樹 Shigeki YOSHIDA** タワーズバー「ベロビスト」シニアソムリエ・チーフバーテンダー

都内ホテル入社以降、バーを中心に、ホテル、街のバー・レストランでキャリアを積み、2001年にセルリアンタワー東急ホテル開業に伴い入社。タワーズバー「ベロビスト」配属。その後ホテル内の様々なサービス部門を経験した後、2012年に再びタワーズバー「ベロビスト」へ異動。現在に至る。

2012年に開催されたバーテンダーの祭典「WORLD CLASS 世界大会・スピード&チャレンジ部門」にて優勝、シガーコンクールでも優勝の経歴を持つ。また、JSA 認定シニアソムリエの資格を持ち、フランスのシャンパーニュ地方やブルゴーニュ地方、スペインのアンダルシア州、ドミニカ共和国などの各国のワイン・シガーサービスの研修にも参加。



【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.ceruleantower-hotel.com/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 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。充実したワインのラインアップに加え、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。

