

「LA TABLE de Joël Robuchon」&「L'ATELIER de Joël Robuchon」にて VEUVE CLICQUOT RICH の提供を開始

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社(東京都千代田区神田神保町)は、2016年6月15日(水)~10月31日(月)の期間、この夏の新商品であるヴーヴ・クリコ リッチを使ったシャンパーニュカクテル4種を「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」(東京・恵比寿)及び「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」(東京・六本木)にてご提供いたします。



<写真イメージ>ラトリエドゥ ジョエル・ロブション(六本木)

伝統と最高級のクオリティを保ちながら、エレガントで遊び心たっぷりの感性で人々を魅了するヴーヴ・クリコ。斬新でフレッシュなビジョンにインスパイアされたヴーヴ・クリコは、この度、ミクソロジーのプロフェッショナルと連携し、ブレンドのノウハウを共有することで、新しいシャンパーニュを誕生させました。

ヴーヴ・クリコリッチは、ミクソロジーのために特別なドサージュでブレンドして造られた「クリコロジー」(ヴーヴ・クリコと食材、アイスキューブをミックスしたドリンクスタイル)に最適なシャンパーニュ。新鮮な食材と一緒に、オンザロックスタイルで楽しむ新感覚のシャンパーニュカクテルです。

「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」と「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」では、瑞々しさが喉の渴きを癒すフレッシュな味わいの「キューカンバー」、スパイスが効き、まろやかな風味の中にピリッとした爽快感がアクセントの「パプリカ」、パイナップルのフレッシュな香りとクリーミーさが際立つ「パイナップル」、ベルガモットが華やかに広がるエレガントなアロマが印象的な「アールグレイ紅茶」の4種をご提供いたします。

厳選した食材とアイスキューブ、ヴーヴ・クリコリッチを注いだグラスは色鮮やかで、見ているだけでもワクワクとした気持ちになります。Joël Robuchonの“シンプル フレンチ”とともに、ヴーヴ・クリコリッチが織りなす食材とシャンパーニュのマリアージュをお楽しみください。

<カクテル4種>



キューカンバー



パプリカ



パイナップル



アールグレイ紅茶

<提供店舗情報>

2016年6月15日(水)～10月31日(月)
ヴーヴ・クリコ リッチ グラス1杯 2,000円(税込・サービス料10%別)

<ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション>
東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内
lunch11:30～14:00(L.O.)
dinner18:00～21:00(L.O.)
電話番号 03-5424-1338 又は 03-5424-1347
(受付時間 10:00～22:00)

<http://www.robuchon.jp/latable>

テラスについて

- *天候によっては、テラス営業を中止することもございますので、ご了承ください
- *テラスのご予約はお承り致しておりませんので、ご了承下さい
- *テラス席ではペット連れのお客様もご来店いただけます

<ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション>
東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F
lunch平日 11:30～14:30(L.O.)、土日祝 11:30～15:00(L.O.)
dinner18:00～21:30(L.O.)
電話番号 03-5772-7500(受付時間 10:00～22:00)
<http://www.robuchon.jp/latelier>



ヴーヴ・クリコリッチ



ミクソロジーのために特別なドサージュをブレンドした 新しい時代にぴったりのシャンパーニュ

最高級のブドウ(ピノ・ノワール45%/ムニエ40%/シャルドネ15%)で造られています。ドサージュを高めることで、ヴーヴ・クリコならではの ピノ・ノワールに新たな味わいがもたらされるとともに、存在感を増したムニエが新鮮でフルーティかつグルマンな香りを強めています。柑橘系でフローラルな味わいが広がり、バランスのとれたフレッシュさとクリーミーな余韻は全てのヴーヴ・クリコ シャンパーニュに共通したノートです。

このヴーヴ・クリコ リッチは、クリコロジストの感性を呼び起こすような、厳選された素材と組み合わせ楽しんでいただく、今までにないほど 刺激的でクリコらしいツイストのきいたシャンパーニュです。



<写真イメージ>ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション(恵比寿)

ジョエル・ロブション

世界を代表するフレンチシェフ。

1945年 フランス中部ポワティエ生まれ。31歳でフランス国家最優秀職人賞MOF受賞。1981年に「ジャマン」を独立開店。現在、ヨーロッパからアジアまで2015年6月時点で世界9カ国20以上の店舗を展開。レシピ本の執筆や商品開発の監修等、第一線で活動し、世界中の食通に愛され続けている。

ヴーヴ・クリコ

1772年にフランスのシャンパーニュ地方で創業を開始したシャンパーニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコは、2世紀以上に渡り「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念に忠実に、ひたすら最高品質のシャンパーニュを追い求めてきました。そのエレガントな味わいととも

にヴーヴ・クリコを特徴づけるのが、イエローカラーに彩られた自由なスタイル。軽やかに、遊び心をふんだんに。ヴーヴ・クリコは最先端の感性をまとった真のラグジュアリーで人々を魅了し続けている、大胆でスリリングなシャンパーニュです。

報道関係の方のお問い合わせ先:

ヴーヴ・クリコ PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当: 坂間、鈴木、楠
Mail:mhd_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先:

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9738