

報道関係者各位

2015年7月吉日

アンダーズ タヴァンとヴーヴ・クリコによるコラボレーションメニュー 夏季限定「アペリティフ グルマン」のご案内

今夏、アンダーズ 東京のメインダイニング「アンダーズ タヴァン」とヴーヴ・クリコがコラボレーションし、フレンチデカダンスとヨーロッパの地方の魅力をお楽しみいただける「Aperitif Gourmand（アペリティフ グルマン）」を、2015年8月1日（土）から9月30日（水）までの期間限定でお届けいたします。



アペリティフ（食前酒）と、グルマン（美食家）2つの言葉を組み合わせたメニュー「アペリティフ グルマン」は、夏にぴったりの冷えたシャンパーニュヴーヴ・クリコと、五感で楽しむ4種類のアペタイザーをご堪能いただけるセットです。こちらのお料理は音楽の生演奏が心地よい空間を演出するアンダーズ タヴァン ラウンジ&バーでお楽しみいただけます。

シェフがヴーヴ・クリコに合わせご用意したのは、沖縄のパッションフルーツにフォアグラのムースを詰めた『フォアグラムース パッションフルーツ』や、『自家製サーモンのマリネ プリオッシュ フロマーージュブラン』、北海道のフルーツマトを使った『セミドライフルーツマト ブラッタ バジル』。どれも見た目にも華やかで、大切な人とのディナーの幕開けとして最高の一皿です。

さらに、「アペリティフ グルマン」をアンダーズ タヴァン ラウンジ & バーでお召し上がりいただいた後、ダイニングエリアで、メインディッシュとデザートをお楽しみいただける特別コースもご用意いたしました。メインディッシュは、アンダーズ タヴァンのシグニチャーであるクレイポットを使用したお料理で、新鮮な野菜や、ワイン、シェリー酒とともにオーブンで調理した国産牛肩ロース、山梨県ハーブチキン、魚（マヒマヒ）の3種類よりお選びいただけます。食後には、香り高く味わい深い白桃とバニラカスタードに、冷たい日本酒のゼリーを合わせたサマーデザートをお楽しみいただけます。



「アペリティフ グルマン」は、日本で初披露となるシャンパーニュグラスとシルバートレイが一体となった“Clicquot Gourmand Tray（クリコ・グルマン・トレイ）”にてご提供いたします。彫刻家そしてデザイナーのパブロ・レイノソが、ヴーヴ・クリコのために特別にデザインしたユニークかつエレガントなトレイは、料理に一層の華を添えます。

爽やかなシャンパーニュと絶妙なハーモニーを奏でる夏季限定メニューをこの機会にぜひお楽しみください。

Aperitif Gourmand（アペリティブ グルマン）

場所： アンダーズ 東京 51階 「アンダーズ タヴァン」
東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 03 6830 7739（レストラン予約）

期間： 2015年8月1日（土）～ 9月30日（水）

営業時間： 17:30 ～ 22:00（21:00 L.O.）

メニュー・価格：

アペリティブ グルマン ¥3,700

- ヴーヴ・クリコ イエローラベル ワングラスと共に
- 自家製サーモンのマリネ プリオッシュ フロマージュブラン
 - 真鯛のプチクロッケ イカ墨のアイオリ
 - セミドライフルーツマト プラッタ バジル
 - フォアグラムース パッションフルーツ

「アペリティブ グルマン」ディナーコース ¥7,900

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ワングラスと共に

アペリティブ グルマン 4種類

メインディッシュ（下記メニューの中から1種類お選びいただけます）

- マヒマヒのクレイポット 浅利 白ワイン ガーリック オリーブトマト ポテト
- 山梨県産ハーブチキンのクレイポット 根野菜 シェリー酒 スダチ
- 国産牛肩ロースのクレイポット フェンネルのコンフィ パプリカ マッシュルーム

デザート

- フレッシュピーチ 日本酒ゼリー バニラカスタード

※ 記載の価格に消費税と15%のサービス料を加算させていただきます。

アンダーズ タヴァン

アンダーズ 東京の51階にあるメインダイニング、アンダーズ タヴァンでは、四季折々の日本の新鮮な食材を使ったヨーロッパの地方料理を提供しています。総料理長のゲルハルト・パスルガーがご提案するのは、ヨーロッパの家庭料理にインスピレーションを得た、洗練されながらも一皿一皿にあたたかみを感じるメニューです。朝食はビュッフェスタイルで、ランチとディナーには、アラカルトとコースをご用意しております。ラウンジエリアでは、アフタヌーンティーメニューや週末ランチなどもお楽しみいただけます。ダイニング、ラウンジ、バー、個室にわかれた4つのエリアでは、どちらのお席からでも東京の素晴らしい眺めを一望することができます。

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世紀以上にわたり、「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。極上の味わいと完璧さを追求し、一時的なトレンドを追いかけることはありません。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。ひとつの芸術としてのスタイルを求める情熱、革新への取り組み、美しさの追求。これらがヴーヴ・クリコの魅力の秘密です。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。

パブロ・レイノソ

1955年アルゼンチン生まれ。彫刻家、デザイナー。代表作“Bancs Spaghetti（スパゲッティ ベンチ）”。パブロ・レイノソは、日常生活の中のあらゆるものをユーモアたっぷりに織り交ぜ“リイメント（再発明）”し、倫理的側面一大自然と物への尊敬一、そして現代デザインにおける無意味なプロセスへの批判を作品に包み込みます。彼のインスタレーションと彫刻は、世界、景観、そして空間の認知につながる、環境への深い理解を示しているのです。そして、展開と発展のプロセスの一部として、彼の作品はヒューマンスケールを保ちながら不朽の道を見出しているのです。パブロ・レイノソは、ヴーヴ・クリコとの数年に渡るコラボレーションの中で、ツイストのきいた数多くの作品を創作しています。

本件に関するお問い合わせ先：

アンダーズ 東京 マーケティング コミュニケーションズ
寺本美那（mina.teramoto@andaz.com）
TEL: 03-6830-7751 FAX: 03-6830-1050

アンダーズ 東京 P R事務局（株式会社トイロ内）渡辺、長谷川、高橋
TEL: 03-3221-0908（andaztokyo_pr@toylo.co.jp）

ヴーヴ・クリコ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

ヴーヴ・クリコ PR事務局（株式会社サニーサイドアップ。）金（きむ）、塚本
TEL:03-6894-3200（mhd_pr@ssu.co.jp）