



Veuve Clicquot  
*Spring*

報道関係各位

2019年4月吉日

## ヴーヴ・クリコが贈る、ツイスト溢れるSpring Garden Veuve Clicquot “Spring”

ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション ガーデンテラス にて  
ヴーヴ・クリコのコラボレーションを期間限定で展開！

【2019年4月27日（土）～6月9日（日）まで開催】



◆掲載画像はイメージです。

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）の取り扱いブランド、ヴーヴ・クリコは、春の爽やかな風を感じるテラスでシャンパニュをお楽しみいただけるプロモーション「**Veuve Clicquot “Spring”**（ヴーヴ・クリコ“スプリング”）」を開催。緑豊かなガーデンテラスを有するラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブションにて2019年4月27日（土）～6月9日（日）までの期間限定でお楽しみいただけます。

この春、世界各国で展開される「Veuve Clicquot “Spring”」のテーマは『**Spring Garden**』。春の息吹を感じるグリーンや可憐な花を飾り、まるでピクニックに来たかのような演出の中、ノン・ヴィンテージの「ヴーヴ・クリコ イエロー ラベル」や「ヴーヴ・クリコ リッチ」をバイ・ザ・グラス、バイ・ザ・ボトルでご堪能いただけます。クリコに合わせてお楽しみいただけるフードマリアージュは、ランチとディナー、それぞれ彩り華やかなワンプレートをご用意しました。

伝統と最高級のクオリティ、そしてエレガントで遊び心たっぷりな感性で人々を魅了するヴーヴ・クリコ。春の風にそよぐ木々のぬくもりを感じながら、ヴーヴ・クリコが織りなす「Veuve Clicquot “Spring”」をお楽しみください。

### 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）サンーサイドアップ 担当：清水（徹）、滝口、武田  
Mail:vc@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

# 【ヴーヴ・クリコ “スプリング” コラボレーション開催概要】

## ■ ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション

開催期間：2019年4月27日（土）～6月9日（日）まで

営業時間：ランチ 土・日・祝 12:00～14:00 (L.O.) 15:30 クローズ

ディナー 18:00～21:00 (L.O.) 23:30 クローズ

電話番号：03-5424-1338 又は 03-5424-1347 (受付時間11:00～21:00)

所在地：東京都目黒区三田1-13-1 恵比寿ガーデンプレイス内

オフィシャルURL：<https://www.robuchon.jp/latable>

取り扱いアイテム：

ヴーヴ・クリコ イエローラベル グラス (100ml) 2,150円 ボトル 14,500円

ヴーヴ・クリコ リッチ グラス (100ml) 2,150円

ランチメニュー：テラス限定ワンプレートランチ 5,000円

前菜/スープ/メイン（魚料理又は肉料理）/パン/コーヒー又は紅茶、ミニヤルディーズ

ディナーメニュー：テラス限定ワンプレートディナー 6,000円

前菜/スープ/メイン（魚料理又は肉料理）/パン/コーヒー又は紅茶、ミニヤルディーズ

◆価格はすべて税込・サービス料10%別 ◆天候によっては、営業いたしませんのでご了承ください。

◆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。

## 【商品概要】



### ヴーヴ・クリコ イエローラベル

イエローラベルは、シャンパニユ・メゾン、ヴーヴ・クリコのひとつの芸術品です。創業以来変わることのないメゾンのスタイルがありますことなく表現されています。

ピノ・ノワールはヴーヴ・クリコのしっかりとした骨格を与えており、ピノ・ムニエはまろやかさを加えています。そして、シャルドネが完璧にバランスのとれたシャンパニユに優雅さとフィネスを加えています。「力強さ」と「繊細さ」というふたつの相反する特徴がうまく調和しており、完璧なバランスを保っています。この不变の魅力により、理想的なアペリティフとなり、またお料理とともに楽しむことができます。

### 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フィットするシャンパニユ。

最高級のブドウ（ピノ・ノワール45%/ムニエ40%/シャルドネ15%）で造られたシャン

パニユ。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レ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 シャンパニユに共通したノーツです。新しい感覚のヴーヴ・クリコらしいツイストのきいたシャンパニユです。



### ヴーヴ・クリコ

1772年創業のシャンパニユ・メゾン、ヴーヴ・クリコは、2世紀以上にわたり、マダム・クリコが掲げた「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念に忠実に、最高品質のシャンパニユ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と、ヴーヴ・クリコをひとつの芸術としてとらえた、美とスタイルの追求にそそがれるあくなき情熱、そして革新への取り組みです。

軽やかに、遊び心ふんだんに。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、大胆でエレガントなシャンパニユ ヴーヴ・クリコは世界150カ国以上で愛されています。

[www.veuveclicquot.com](http://www.veuveclicquot.com)

[facebook.com/veuveclicquot](http://facebook.com/veuveclicquot)

[instagram.com/veuveclicquot](http://instagram.com/veuveclicquot)

[twitter.com/veuveclicquot](http://twitter.com/veuveclicquot)