

Dom Pérignon


 Veuve Clicquot
 REIMS FRANCE

令和最初のカウントダウンはドンペリニヨン、ヴーヴ・クリコで乾杯を！

シャングリ・ラ ホテル 東京 ニューイヤーカウントダウンパーティー & ディナー ドンペリニヨン、ヴーヴ・クリコのフリーフロープランが登場！！



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であるドンペリニヨン、ヴーヴ・クリコは、「シャングリ・ラ ホテル 東京」にて、年越しのカウントダウンパーティー & ディナーを開催します。毎年恒例のカウントダウンパーティーですが、今年はヴーヴ・クリコ イエローラベルだけでなく、ドンペリニヨン ヴィンテージ 2008もフリーフロで楽しめるプランが新登場します。新しい1年の始まりをドンペリニヨン、ヴーヴ・クリコとともにお迎えください。

シャングリ・ラ ホテル 東京 ニューイヤーカウントダウンパーティー & ディナー

令和元年の締めくくりに、バンドの生演奏と楽しむキャビアや白トリュフなどの豪華な食材を使ったディナーとシャンパーニュのフリーフロを楽しむカウントダウンディナーのほか、シャンパーニュのフリーフロに加え年越し蕎麦を含むbuffeスタイルの軽食やDJによるパフォーマンスとともにお過ごしいただけるカウントダウンパーティー & ディナーを開催します。今年は、ヴーヴ・クリコのフリーフロ、またはドンペリニヨンをお好きなだけお楽しみいただける贅沢なプランの2種類からお選びいただけます。パーティー & ディナーのテーマは「ブラック&ゴールド」。煌びやかなゴールドやシックなブラックファッションを身にまとい、銀杏をモチーフとした豪華なシャンデリアと都心の夜景が華を添えるカウントダウンをお楽しみください。

ニューイヤーカウントダウンパーティー & ディナー概要

●ピャチェーレ 「ニューイヤーズ イヴ カウントダウン ディナー」

日時： 2019年12月31日（火）20時～ ※（20時～20時30分はウエルカムドリンクの提供）

場所： シャングリ・ラ ホテル 東京 イタリア料理「ピャチェーレ」（28階）

料金： 1名様 60,000円（税・サービス料別）

内容： バンドの生演奏とともにスタンディングスタイルでお楽しみいただくウエルカムドリンクとカナッペのビュッフェ及び、8品のコース料理とともに楽しむヴーヴ・クリコ、赤・白ワインのフリーフロ、デザートビュッフェ

テーマ： ブラック&ゴールド。ぜひブラック&ゴールドを取り入れたファッションでご参加ください。

ご予約・お問い合わせ：Tel：03-6739-7898（直通）、Email：piacere.slty@shangri-la.com

●ザ・ロビーラウンジ 「ニューイヤーカウントダウンパーティー」

日時： 2019年12月31日（火）22時00分～25時00分 ※ラストオーダー24時30分

場所： シャングリ・ラ ホテル 東京 ラウンジ&バー「ザ・ロビーラウンジ」（28階）

料金： ヴーヴ・クリコ フリーフロープラン 1名様 35,000円（税・サービス料込）

ドンペリニヨン フリーフロープラン 1名様 60,000円（税・サービス料込）

内容： DJによるパフォーマンスとともに、フリーフロードリンク150分（シャンパーニュ・赤白ワイン・ソフトドリンク）、軽食ビュッフェ

テーマ： ブラック&ゴールド。ぜひブラック&ゴールドを取り入れたファッションでご参加ください。

ご予約・お問い合わせ：Tel：03-6739-7877（直通）、Email：lobylounge.slty@shangri-la.com

※満20歳以上のお客様が対象です。（場合により年齢確認のため身分証明書をご提示いただくことがございます。予めご了承ください。）

※要事前予約



ドンペリニヨン ヴィンテージ 2008

類まれなシャンパーニュの当たり年といわれる2008年のヴィンテージは、ワインアドヴォカイト誌や、著名なワイン評論家のヒュー・ジョンソン及びジャンシス・ロビンソンのシャンパンレポートでも高評価を得ており、長い熟成期間による完成されたハーモニーを紡ぎ出しています。輝きを伴った複雑なブーケに、白い花、柑橘類、核果（種を持つフルーツ）が混じり合っています。ゆっくりと時間をかけ、葡萄の味が広がるヴィンテージは、香りと味わいのバランスが完璧に取れている中で、葡萄が華やかで堂々たる存在感を放ちます。このヴィンテージを特徴づける酸味が、ワインの中に見事に溶け込んでいます。優れた芳香とともに、ほんのりスモーキーな深い味わいが口の中に長い余韻を残します。

商品名：DOM PÉRIGNON VINTAGE 2008 (ドンペリニヨン ヴィンテージ 2008)

度数：12.5度

容量：750ml



ドンペリニヨン

17世紀の終わりに、シャンパーニュの父と称されるドン・ピエール・ペリニヨンは「世界最高のワインを造る」という志を掲げ、その偉業は今日まで引き継がれています。作柄の素晴らしい年に収穫された葡萄のみを使い、絶妙なバランスで造られた芸術品とも呼べる高品質シャンパーニュです。

公式ウェブサイト：domperignon.com



ヴーヴ・クリコ イエローラベル

イエローラベルは、シャンパーニュ・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まする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、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ーニュ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。この不変の魅力により、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。

商品名：Veuve Clicquot Yellow label (ヴーヴ・クリコ イエローラベル)

度数：12度

容量：750ml



ヴーヴ・クリコ

1772年創業のシャンパーニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコは、2世紀以上にわたり、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ーニュ ヴーヴ・クリコは世界150カ国以上で愛されています。

公式ウェブサイト：veuvecliquot.com

報道関係者のお問い合わせ先

ドンペリニヨンPR事務局：(株)サニーサイドアップ内 担当：保谷、安藤

TEL：03-6894-3200 FAX：03-5413-3050 MAIL：dp@ssu.co.jp

ヴーヴ・クリコPR事務局：(株)サニーサイドアップ内 担当：滝口、武田

TEL：03-6894-3200 FAX：03-5413-3050 MAIL：vc@ssu.co.jp