

フォーシーズンズホテル東京大手町の最上階
フレンチレストラン「est」で
クリュッグと秋の味覚を愉しむテラス&ディナープラン
2025年9月1日（月）～10月25日（土）期間限定開催



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）が取り扱うプレステージシャンパーニュメゾン クリュッグは、2025年9月1日（月）～10月25日（土）の期間、フォーシーズンズホテル東京大手町39階のフレンチレストラン「est（エスト）」にて「クリュッグ グランド・キュヴェ 160 エディション」「クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション」、ヴィンテージシャンパーニュ「クリュッグ 2011」の3種をお楽しみいただける特設テラスがオープンいたします。また、アペリティフの1杯にクリュッグを特設テラスにてお楽しみ頂いたあと、秋の味覚を堪能いただける「クリュッグ アペリティフ付き ディナーコース」もご用意しております。

■ 秋の味覚と共鳴する、唯一無二の美食体験

フレンチレストラン「est」では「Emotion, Saison, Terroir」= est の名の由来が示すように、感情・季節・産地に寄り添い、95%以上の食材を国内生産者から直接調達しています。日本の季節やテロワール（風土）に根ざしながらも、伝統的なフランス料理の技法と日本料理の職人技を融合させた、軽やかで洗練されたメニューの数々を提供しています。日本のテロワールへの深い敬意を持ち、ギヨーム・ブラカヴァル氏自身が地元の農家に足を運んで自分が見た環境と味を追求して素材を選び「記憶に残る味わいでありたい」という信条は、区画ごとのブドウの個性を活かし「毎年唯一無二の味わいを追求する」クリュッグの信念と深く共鳴します。

本プロモーションのテラスプランでは、希少な3種類のクリュッグをグラスでお楽しみいただけるほか、3種のテイastingセットもご用意いたします。東京のスカイラインや皇居の森を臨む最上階のダイニングで、旬の食材とシャンパーニュが織りなす、五感に響くひとときをお愉しみください。

■ クリュッグアペリティフ at クリュッグテラス プラン概要

- 開催日時 : 2025年9月1日（月）～10月25日（土）※月曜定休
- 会場 : フォーシーズンズホテル東京大手町 39階 特設KRUGテラス
東京都千代田区大手町1-2-1
<https://www.fourseasons.com/jp/otemachi/dining/restaurants/est/>
- 営業時間 : 18:00 ～
- メニュー : 「クリュッグ グランド・キュヴェ 160 エディション」
ボトル 130,000円（税・サ別）／グラス 21,000円（税・サ別）
「クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション」
ボトル 78,000円（税・サ別）／グラス 13,000円（税・サ別）
ヴィンテージシャンパーニュ「クリュッグ 2011」
ボトル 125,000円（税・サ別）／グラス 20,000円（税・サ別）
3種テイ스팅各70ml 28,000円（税・サ別）
- ご予約方法 : [オンライン予約ページ](#)または03-6810-0655

■ クリュッグアペリティフ 1杯付き ディナーコース概要

- 開催日時 : 2025年9月1日（月）～10月25日（土）※月曜定休
- 会場 : フォーシーズンズホテル東京大手町 39階 フレンチレストラン「est」
東京都千代田区大手町1-2-1
- アペリティフ : クリュッグ 1杯付き
- 営業時間 : 18:00 - 22:00（コース&アラカルトL.O 20:00）
- コース内容 : TERROIR / おまかせ9品コース 33,000円（税・サ別）
est / おまかせ10品コース・お土産付 38,000円（税・サ別）
- ご予約方法 : [オンライン予約ページ](#)または03-6810-0655

※テラスプラン「クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション」が終了し次第「クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション」に変更となります。

※お料理のコースをご予約のうえ、テラスプランをお申込みください。

フレンチレストラン「est（エスト）」

シェフ・デ・キュイジーヌ、ギヨーム・ブラカヴァル（Guillaume Bracaval）が率いるチームが手がける「日本の文化や食材に対する深い造詣からインスピレーションを得たコンテンポラリーフレンチ」を提供。環境を意識したメニュー構成と運営を実践するエココンシャスなファインダイニングの先駆的存在。ペストリーシェフのミケーレ・アッパテマルコによるアートのようなデザートも評価が高い。フォーシーズンズホテル東京大手町の最上階（39階）という皇居や東京の都心部を望む絶好のロケーションや、キッチンがガラス越しに見えるショーキッチン形式など高い臨場感と演出性を兼ね備える。「ミシュランガイド東京2025」で4年連続ミシュラン一つ星を獲得。ワインスペクテーター レストランアワーズでも、2022年「アワード・オブ・エクセレンス」、2023年より3年連続で「ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス」を受賞。

クリュッグについて

メゾン クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業。ヨーゼフは妥協を許さない哲学と先見の明を持った異端児で、飲みこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴィンテージという概念を超越し、気候の違いに左右されることなく誰もが認める卓越した品質を持つシャンパーニュを毎年提供することに成功しました。ブドウ畑それぞれの区画が持つ個性を重視し、さらにリザーヴワインの広範な「ライブラリ」を確立することで、プレステージ シャンパーニュだけを造る最初にして唯一のシャンパーニュ メゾンを確立するに至ったのです。彼のビジョンと 創意工夫は6世代にわたりクリュッグ家に受け継がれ、高められています。

クリュッグ公式HP：<https://www.krug.com/jp>

