

クリュッグと優雅に迎えるホリデーシーズン
マンダリン オリエンタル 東京で楽しむ3つの特別プラン
2025年11月17日（月）～2026年1月31日（土）の期間限定で開催



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11月17日（月）～2026年1月31日（土）の期間、マンダリン オリエンタル 東京にてクリュッグと特別なひと時を過ごす3つのプランを展開します。五感で堪能する新感覚のガストロノミー体験から、ラウンジでの優雅なアフタヌーンティー、2025年を締めくくる年越しの一夜まで、クリュッグとともにホリデーシーズンの上質なひとときをお過ごしください。

■ 「KRUG×CARROT」タパス モラキュラーバー ディナーコース

世界各国のクリュッグ アンバサダーが“ひとつの食材から無限の可能性を引き出す”という発想からインスピレーションを受け、独創的で斬新なレシピとクリュッグとのペアリングを生み出す単一食材プログラムに参加する、マンダリン オリエンタル 東京 料理長 牛窪健人氏。同シェフが手がけ、レシピ本『ROOT for THOUGHT』に掲載された、「ニンジン」のひと皿からスタートする五感で堪能するコースディナーをお楽しみください。

- 開催日時：～12月20日（土） ※月曜定休
- 会場：マンダリン オリエンタル 東京 38階
「Tapas Molecular Bar（タパス モラキュラーバー）」
東京都中央区日本橋室町2-1-1
<https://www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/dine/tapas-molecular-bar>
- 営業時間：18:00～20:00／20:30～22:30 ※各回8席・要予約

メニュー（全て税込・サ別）：

【13品のタパス モラキュラーバー コース+プレミアムワインペアリング】 60,500円

※プレミアムワインペアリングにクリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション1杯が含まれます。

【13品のタパス モラキュラーバー コース】 33,000円

● コース内容

シェフのこだわりが詰まった「おまかせコース」が、皆さまを“五感と想像力を刺激する”新感覚の食体験へとご案内いたします。

「我慢できない！人参」

本物のにんじんで型をとったシリコンに、ニンジンのムースとキャビア、A5テンダーロインのタルタルを包み、“土”の粉で仕上げ。クリュッグ グランド・キュヴェとのハーモニーが“ニンジン”の甘みをいっそう引き立てます。



牛窪健人シェフ コメント

「食べていただくときの最初の印象を大切にしています。外観はリアルなニンジンのように見えますが、カットした瞬間の驚きを体験していただけるはずです」

- 「クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション」

ボトル 52,800円 / グラス 7,700円

- 「クリュッグ ロゼ 28 エディション」

ボトル 99,000円

- ご予約方法 ：[オンライン予約ページ](#)または03-3270-8188 / 0120-806-823

「Tapas Molecular Bar（タパス モラキュラーバー）」

“五感と想像力を刺激する〈料理のアートギャラリー〉”をコンセプトに、1日2回・8席限定のカウンターでモラキュラーキューイジーヌ（分子ガストロノミー）を提供するレストラン。アート専攻というユニークな経歴を持つ料理長 牛窪健人氏が手掛けるおまかせコースは、世界各国の味覚を取り入れた新感覚の視覚と味覚で堪能する食体験です。ソムリエとバーテンダーによるドリンクとのペアリングとともに楽しみいただけます。

牛窪健人（KENTO USHIKUBO）

幼少期をカナダで過ごし、大学でアートを専攻。2014年にマンダリン オリエンタル 東京「タパス モラキュラーバー」チームに参画し、2020年より料理長を務める。アーティストとしての感性とグローバルな視点、型にはまらない自由な発想を基盤に、伝統と現代の技巧を融合させた芸術的な料理の数々を生み出している。



■ 「Krug Lounge」で楽しむアフタヌーンティー

オリエンタル ラウンジが期間限定で「Krug Lounge」として登場。エグゼクティブ・ペストリーシェフのファビアン・マルタン氏が監修するプティフルと、季節の食材を厳選したセイボリーを取り合わせたアフタヌーンティーをクリュッグとともにお楽しみいただけます。

- **開催日時** : 2025年11月17日（月）～2026年1月31日（土）
※月曜定休
- **会場** : マンダリン オリエンタル 東京 38階
「Oriental Lounge（オリエンタル ラウンジ）」
- **営業時間** : ラウンジ 10:00～22:30
アフタヌーンティー 11:00～18:00

- **メニュー（全て税込・サ別）:**

【フェスティブアフタヌーンティー

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション1杯付き】

期間：11月17日（月）～12月19日（金）

- ・平日フェスティブアフタヌーンティー 16,060円
- ・週末フェスティブアフタヌーンティー 17,160円

【プレミアムクリスマスアフタヌーンティー

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション1杯付き】

期間：12月20日（土）～12月25日（木）

- ・プレミアムクリスマスアフタヌーンティー 17,820円

【ストロベリーアフタヌーンティー

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション1杯付き】

期間：12月26日（金）～2026年1月31日（土）

- ・12月26日（金）～12月31日（水）
 - ・平日フェスティブアフタヌーンティー 16,060円
 - ・週末フェスティブアフタヌーンティー 17,160円
- ・1月1日（木）～1月4日（日）
 - ・ニューイヤーアフタヌーンティー 17,820円
- ・1月5日（月）～1月31日（土）
 - ・平日フェスティブアフタヌーンティー 15,620円
 - ・週末フェスティブアフタヌーンティー 16,720円

- **ご予約方法** : [オンライン予約ページ](#)または03-3270-8188



■ 「Countdown Party at Mandarin Bar」

洗練された大人の社交場「マンダリンバー」で、一夜限りのカウントダウンイベントを開催。東京の夜景とライブミュージックに包まれて、新年を迎えるための贅沢なプランをご用意しました。一年を締めくくる優雅なひとときを心ゆくまでお楽しみください。

- **開催日時** : 2025年12月31日（水）21:30～
- **会場** : マンダリン オリエンタル 東京 37階
「MANDARIN BAR（マンダリンバー）」

- **メニュー（全て税込・サ別）** :
「クリュッグ グランド・キュヴェ フリーフロープラン」

お一人さま 99,000円＜ソファ席＞

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション、
ワイン、ビール、カクテル、ソフトドリンクをフリーフロースタイルでお楽しみいただけます。
8種の和風カナッペ盛り合わせ付き

「クリュッグ ロゼ フリーフロープラン」

お一人さま 165,000円＜窓側席＞

クリュッグ ロゼ 28 エディション、
ワイン、ビール、カクテル、ソフトドリンクをフリーフロースタイルでお楽しみいただけます。
8種の和風カナッペ盛り合わせ付き

「VIP席 ヴィンテージ・プレステージ シャンパーニュ付き」

最大4名さま 440,000円

クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション、 クリュッグ ロゼ 28 エディション、
ワイン、ビール、カクテル、ソフトドリンクをフリーフロースタイルでお楽しみいただけます。
8種の和風カナッペ盛り合わせ付き

- **ご予約方法** : [オンライン予約ページ](#)または03-3270-8188

「Oriental Lounge（オリエンタル ラウンジ）」

ホテル最上階に位置する、シノワズリの趣が漂う優美なラウンジ。床から天井までの大きなガラス窓越しに、刻々と表情を変える都心の景色、茜に染まる夕暮れ、きらめく夜景を一望できる。定評あるアフタヌーンティーをはじめ、夜はバーテンダーが世界各地から厳選した銘酒やカクテルを、多彩な軽食とともに楽しめる。



「MANDARIN BAR (マンダリンバー)」

“モダンジャパニーズ”をコンセプトに、東京の煌めく夜景とともにラグジュアリーなひとときを過ごせるバー。「日本橋」を表現したシグネチャーカクテルや、季節の日本酒セクションやモクテルまで多彩なメニューが取り揃う。



また、上記以外のマンダリン オリエンタル 東京内の全てのレストラン&バーで「クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション」をグラスでお愉しみいただけます。ディナーのペアリングはもちろん、アペリティフとしてもクリュッグの味わいをご堪能ください。

・「クリュッグ グランド・キュヴェ 173 エディション」

ボトル 52,800円／グラス 7,700円（税込・サ別）

「マンダリン オリエンタル 東京」

日本橋三井タワー上層階に位置するラグジュアリーホテル。マンダリン オリエンタルの日本初となるホテルとして、2005年12月に東京・日本橋で開業。和の美意識と最新の快適性が調和した客室からは、東京の街並みや富士山までを望むことができる。革新的なカウンター体験の「タパス モラキュラーバー」、上質なアフタヌーンティーを提供する「オリエンタルラウンジ」、夜景が広がる大人の社交場「マンダリンバー」など、多彩なダイニングを擁し、“美食の目的地”として国内外のゲストを魅了している。2024年には、米国の格付け機関『フォーブス・トラベルガイド』において「ホテル部門」「スパ部門」ともに最高評価の5つ星を獲得し、10年連続受賞を達成



予約・問い合わせ：ホテル公式 <https://www.mandarinoriental.com/ja/tokyo>

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、飲び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>

