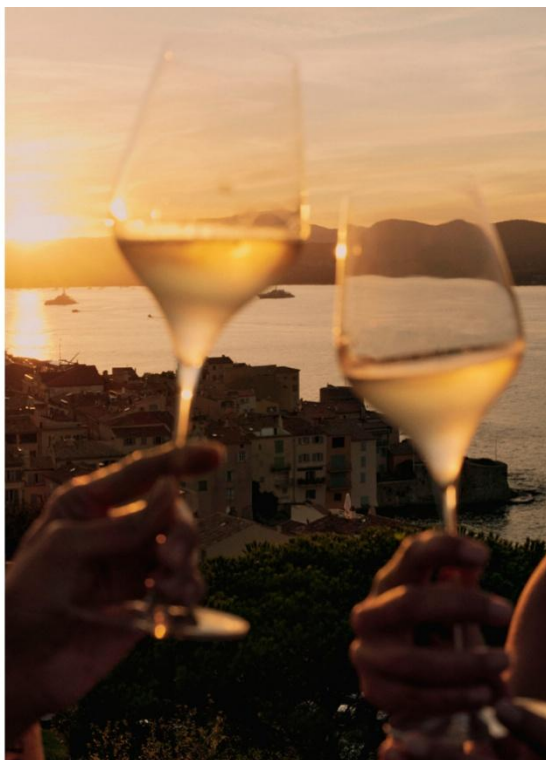


MOËT & CHANDON

PRESS RELEASE

2026年7月23日

南フランス・サン＝トロペに着想を得た、フレンチシックな夏を演出
モエ・エ・シャンドン サマープロモーションを全国のホテル・レストランで開催
氷を浮かべて味わう“LA PISCINE（ラ・ピシーヌ）”スタイルが彩る、エレガントな夏のシャンパンタイム



モエ ヘネシー ジャパン株式会社（東京都千代田区神田神保町）の取扱いブランドであるシャンパン メゾン モエ・エ・シャンドン（Moët & Chandon）は、夏を彩るサマープロモーションを全国のホテルやレストランで開催中です。「モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル」や、氷を浮かべて味わう“LA PISCINE（ラ・ピシーヌ）”スタイルの「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」とともに、エレガントな夏のシャンパンタイムをお届けします。

今年のサマープロモーションでは、太陽が降り注ぐ南フランスのリゾート地・サン＝トロペから着想を得た、フレンチシックな夏のエレガンスを表現。全国のホテルやレストランにて、「モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル」と「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」を通じて、洗練された夏のひとときを演出します。

「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」は、ワインに氷を入れるフランスの夏の定番スタイル「LA PISCINE（ラ・ピシーヌ）」で味わうために造られたシャンパンです。モエ・エ・シャンドンの伝統を受け継ぎながら、氷を浮かべて楽しむスタイルで、より自由に、より涼やかに、夏ならではのシャンパンの楽しみ方をご堪能いただけます。

開催店舗の詳細情報はこちらから

<https://www.moet.com/en-int/news/2026-japan-summer>

MOËT & CHANDON

この夏モエ・エ・シャンドンをお楽しみいただける店舗リスト

ジャヌ東京 ジャヌ ラウンジ & ガーデンテラス

緑に囲まれた麻布台ヒルズの街並みと東京タワーを間近に望む、「ジャヌ ラウンジ & ガーデンテラス」。
五感を満たす珠玉のセイボリーが味わえる「イブニング ハイティー」に、9月30日までの夏季限定で「アイス アンペリアル」のフリーフローが楽しめるプランが登場。
都会の空を美しく染めるマジックアワーに、モエ・エ・シャンドンと優雅な夏のひとときをお過ごしください。



期間 : ~2026年9月30日（水）
住所 : 東京都港区麻布台1-2-2 ジャヌ東京5F
URL : <https://www.janu.com/janu-tokyo/ja/janu-lounge/>

レストラン ラ・マーレ

葉山の海に浮かぶ一軒家フレンチ「レストラン ラ・マーレ」。真っ白い建物に、開放的なテラスから広がる海岸、まるで南仏を訪れたかのような景色が広がります。
この夏、氷を浮かべて楽しむモエ・エ・シャンドンのシャンパン「アイス アンペリアル」をグラスとボトルでお楽しみいただけます。
心地よい潮風を浴びながら、シャンパングラスを傾け、サン＝トロペの夏を感じませんか。



住所 : 神奈川県三浦郡葉山町堀内24-2
URL : <https://lamaree.chaya.co.jp/>

RESTAURANT Casita

青山の上空に広がるテラスが開放的な「RESTAURANT Casita」。
7月20日～9月15日の期間、テラス限定オールインクルーシブプランに、「アイス アンペリアル」のフリーフロー付きプラン（14,000円／サービス料別）が登場。
都会のオアシスでモエ・エ・シャンドンを片手に、各地から取り寄せる旬の素材を活かしたイタリア料理を存分にお楽しみください。



期間 : 2026年7月20日（月）～9月15日（火）
住所 : 東京都渋谷区神宮前5-51-8
URL : <https://www.casita.jp/casita/>

MOËT & CHANDON

Morton's The Steakhouse 丸の内

40年以上続くシカゴの老舗ステーキハウス。丸の内仲通りに面するガラス張りの店内からは、都会のきらめく夜景を眺めながら、こだわりのアメリカンステーキを楽しめます。

ステーキに合わせて、モエ・エ・シャンドンを代表する「モエ アンペリアル」をボトルで提供するほか、夏季限定でテラス席とバーエリアでは、「ロゼ アンペリアル」と軽食付きフリーフロープラン（14,000円）も登場。都会的で洗練された空間で、夏のひとときを過ごしてみてもいい。



住所 : 東京都千代田区丸の内3-2-3 丸の内二重橋ビル 二重橋スクエア2F
URL : <https://mortons-jp.com/>

リストランテAO 逗子マリーナ

湘南のラグジュアリーリゾート「リビエラ逗子マリーナ」の一角に佇むモダンイタリアン「リストランテAO 逗子マリーナ」。

全席オーシャンビューの絶景を目の前に眺めながら、湘南や三浦半島の地産食材を使用した料理の数々に合わせて、モエ・エ・シャンドンを代表するシャンパン「モエ アンペリアル」をグラスでお気軽にお楽しみいただけます。

海辺のリゾートに訪れたかのような、優雅なひとときを過ごしませんか。



住所 : 神奈川県逗子市小坪5-23-16
URL : <https://www.riviera.co.jp/area/zushi/restaurant/ao/>

RIDE

天王洲アイルの運河に面した開放的なロケーションに佇む、本格薪火ダイニング「RIDE」。

心地よい風が吹き抜けるテラス席や、天井高のある開放的なダイニングで味わう薪火料理とともに、「アイス アンペリアル」をグラスで気軽にお楽しみいただけます。

水辺に囲まれたオーシャンスタイルレストランで、シャンパンを片手に、夏ならではの優雅なひとときをお過ごしください。



住所 : 東京都品川区東品川2-2-24 天王洲セントラルタワーキャナルガーデン1F
URL : <https://ride-tennoz.tokyo/>

MOËT & CHANDON

ガーデンプールレストラン ヒルトン東京ベイ

今年6月にオープンしたばかりの「ガーデンプールレストラン」。心地よい屋外のプールサイドで、ホテルシェフ特製のハンバーガーなど、本格的なフードメニューを堪能できるアーバンリゾート。暑い夏のプールサイドにぴったりな「アイス アンペリアル」をグラスとボトルでお楽しみいただけます。潮風と太陽を浴びながら、ラグジュアリーな夏のひとときをお過ごしください。



住所 : 千葉県浦安市舞浜1-8 ヒルトン東京ベイ B1F

URL : <https://www.hilton.com/ja/hotels/tyotbtw-hilton-tokyo-bay/dining/garden-pool-restaurant/>

BALCON TOKYO 三井ガーデンホテル六本木プレミア

都会の真ん中、ホテルの最上階から東京の夜景を満喫できる、バー&レストラン「BALCON TOKYO」。スタイリッシュでロマンチックな雰囲気にとりな、モエ・エ・シャンドンを代表するシャンパン「モエ アンペリアル」をグラスとボトルでお楽しみいただけます。上質な料理と空間でゆったりとシャンパンを楽しむ、贅沢な夏のひとときをお過ごしください。



住所 : 東京都港区六本木3-15-17 三井ガーデンホテル六本木プレミア14F

URL : <https://balcon-tokyo.zetton.co.jp/>

PACIFIC TABLE ウェスティンホテル横浜

太平洋の恵みと横浜の歴史に着想を得た、開放感あふれるビュッフェスタイルのレストラン。世界との架け橋となってきた横浜港の歴史を美食で表現したさまざまな料理とともに、「アイス アンペリアル」をグラスやボトルでお楽しみいただけます。

7月21日～8月20日の期間は、「アイス アンペリアル」1杯付きの特別プランもご用意。世界の味覚と出会う、パシフィック・テーブルならではの美食体験をお楽しみください。



期間 : 2026年7月21日（火）～8月20日（木）

住所 : 神奈川県横浜市西区 みなとみらい 4-2-8 ウェスティンホテル横浜3F

URL : <https://www.pacifictable.westinyokohama.com/>

MOËT & CHANDON

orange

緑に囲まれたテラス席がまるでパリの街角のような、六本木のシャンパンビストロ「orange（オランジェ）」。

“日常にシャンパンを”をコンセプトに掲げる街のアイコン的ビストロでは、様々なシーンに合わせてモエ・エ・シャンドンの様々なシャンパンをグラスとボトルでお楽しみいただけます。

香り豊かな黒トリュフをあしらったフレンチフライや、オレンジのカプレーゼが人気メニュー。カジュアルシックな大人の空間で、気ままにシャンパンを楽しみませんか。



住所 : 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン プラザ1F

URL : <https://midtown-orange.zetton.co.jp/>

ロイヤルパークホテル

新旧が交差する街、東京・日本橋に佇む、“粋で洗練されたおもてなし”を体験できる「ロイヤルパークホテル」。

7月1日～8月31日の夏季限定で、ホテル最上階、東京タワーを望む「エグゼクティブラウンジ」にて、「アイス アンペリアル」1杯と2種のアミューズをお楽しみいただける「MOËT & CHANDON Moments 涼を感じる夏のエグゼクティブフロアステイ～アイス アンペリアル・2種のアミューズ付～」を発売。

モエ・エ・シャンドンとともに、涼を感じるひとときを優雅にお過ごしください。



期間 : 2026年7月1日（水）～8月31日（月）

住所 : 東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1

URL : <https://www.rph.co.jp/>

■ PRODUCT INFORMATION 商品概要

Moët & Chandon Moët Impérial モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

世界中で愛され続ける「モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル」は、モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット（辛口）シャンパン。メゾンのスタイルを最も高い完成度で普遍的に表現した、みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、そしてエレガントな熟成が特徴で、3種類のブドウがバランスよく調和した味わいは、洋食から和食、前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

- ブレンド（アッサンブラージュ）：ピノ・ノワール 30-40%、ムニエ 30-40%、シャルドネ 20-30%
- ドザージュ：7.0 g/L
- セラーでの熟成期間：24ヶ月



MOËT & CHANDON

Moët & Chandon Ice Impérial by Pharrell Williams

モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル ファレル・ウィリアムス

太陽に溢れた夏のエレガンスを象徴する南フランスのリゾート地サン＝トロペで誕生した、氷で楽しむために造られたドウミ・セック（甘口）シャンパン「アイス アンペリアル」。フレッシュな柑橘類と、濃厚な南国のフルーツの香りがバランスよく調和する、一口飲むごとに夏を感じるシャンパンです。この夏は、世界的アーティスト、ファレル・ウィリアムスのコラボレーションによる、フレンチシックで爽やかな限定デザインボトルで登場。

- ブレンド（アッサンブラージュ）：ピノ・ノワール 40-50%、ムニエ 30-40%、シャルドネ 10-20%
- ドザージュ：45 g/L
- セラーでの熟成期間：18か月



アイス アンペリアルの楽しみ方

まず、ボトルを7°Cに冷やします。大ぶりのグラスに「アイス アンペリアル」を120ml注ぎ、大きめのアイスクューブを3つ加えてお楽しみください。
お好みで、薄くスライスしたジンジャーやミント、ライムを添えて、より洗練された味わいと香りをお楽しみください。

■ ABOUT MOËT & CHANDON モエ・エ・シャンドンについて

世界中で愛され続けるシャンパン メゾン モエ・エ・シャンドンは、1743年の創業以来、セレブレーションや人生の忘れられない瞬間に寄り添い、人々を魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、国王ルイ15世当時のフランス宮廷の御用達ワインとして親しまれ、かのポンパドゥール夫人は、“飲んだあと女性をより美しくしてくれるのはシャンパンだけ”と断言しました。またロシア皇帝アレキサンドル1世、フランス国王シャルル10世などもメゾンを寵愛し、特にナポレオン1世と当時の当主ジャン・レミー・モエとの間には深い友情があり、メゾンを代表するシャンパン「モエ アンペリアル」は、ナポレオン1世への敬意を表し『アンペリアル（皇帝）』と名付けられました。モエ・エ・シャンドンは、シャンパーニュ地方最大の作付面積を有し、上質なブドウ、長年培ってきたシャンパン造りのノウハウ、そして近代的な設備を活かし、1743年の創業以来3世紀もの間、代々の醸造家が完成させてきたサヴォア・フェール（職人の匠）を受け継いでいます。また、サステナブルプログラム「ナチュラ・ノストラ」を通じてシャンパーニュ地方の生物多様性の保護に努めており、2009年からは慈善活動プログラム「Toast for a Cause」も行っています。代表的なモエ アンペリアルから希少なグラン ヴィンテージ コレクション、また爽やかなアイス アンペリアルや優しい味わいのネクター アンペリアルとそれぞれの個性はどれも親しみやすく、幅広い味わいはあらゆるシーンでお楽しみいただけるシャンパンとして世界中の人々を魅了し続けています。



公式サイト : <https://www.moet.com/ja-jp>
公式LINEアカウント : <https://lin.ee/aK9ulUb>
Instagram : <https://www.instagram.com/moetchandon/>