

マンダリン オリエンタル 東京 センス ティーコーナーに
「Champagne Bar with Krug」が期間限定オープン
2026年10月1日（木）～2026年12月30日（水）まで開催



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）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（KRUG）は、2026年10月1日（木）から2026年12月30日（水）までの期間限定で、マンダリン オリエンタル 東京（東京都中央区日本橋室町）37階のセンス ティーコーナーにて、クリュッグの世界観を体感できる「Champagne Bar with Krug（シャンパーニュバー with クリュッグ）」をオープンいたします。

期間中は、洗練されたラウンジ空間をクリュッグの世界観で彩る特別な演出とともに、最新エディション「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション（Krug Grande Cuvée 174th Edition）」のバイザグラス提供をはじめ、普段味わう機会の少ない希少なヴィンテージを厳選されたフードペアリングとともにお楽しみいただけます。地上37階に位置する非日常的なロケーションで、唯一無二の優雅なひとときをお過ごしください。

■ 最新エディション&希少コレクションがラインナップ

凝縮感と複雑味、豊かな味わいを備えたクリュッグ グランド・キュヴェの最新エディション「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」がバイザグラスでお楽しみいただけるほか、「クロ・デュ・メニル」「クリュッグ クロ・ダンボネ」といった希少なシャンパーニュも特別にラインナップ。多彩なクリュッグの味わいとともに、至福のひとときをお楽しみいただけます。

■ 洗練された空間でシャンパーニュと愉しむ至高の饗宴

シャンパーニュバーを引き立てるのはこのプログラムのために特別に仕立てた小皿料理。ロブスターロール、国産牛フィレ肉のカツサンドイッチ キャビアとカツソース、トリュフフレンチフライ、厳選キャビアセレクションなど、多彩なメニューをご用意。クリュッグの芳醇なアロマと複雑な味わいを引き立てる、奥深いガストロノミー体験を是非ご堪能ください。

■ 「Champagne Bar with Krug」 概要

- **開催日時**： 2026年10月1日（木）～2026年12月30日（水）
- **会場**： マンダリン オリエンタル 東京 37階 センス ティーコーナー
東京都中央区日本橋室町2-1-1
- **営業時間**： 日曜日～木曜日： 15:00～24:00 /
金曜日・土曜日： 15:00～翌1:00
- **メニュー**： 「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」
ボトル 60,000円（税・サ別）／グラス 8,000円（税・サ別）
「3グラス シャンパーニュ フライト」
クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション含む、シャ
ンパーニュ3種テイasting 各60ml 11,000円（税・サ別）
- **ご予約方法**： [オンライン予約ページ](#)または03-3270-8188



■ 商品紹介

クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション

Krug Grande Cuvée 174th Edition

「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」は、毎年、気候の変化に左右されことなく最高のシャンパーニュを造りたいという創業者ヨーゼフ・クリュッグの夢を体現する最新エディションです。2018年は天候に恵まれ、3品種すべてで完璧な状態の素晴らしいブドウが得られました。ピノ・ノワールの骨格とテクスチャー、シャルドネの優雅さと躍動感、ムニエの力強さと豊かさに、リザーヴワインが奥行きと複雑味を重ね、豊かさと充実感に満ちた、クリュッグならではのシンフォニーを生み出しています。

ブレンド

10の異なる年にわたる143種のワイン（2001年～2018年）

- 品種構成：ピノ・ノワール 54%、シャルドネ 29%、ムニエ 17%
- リザーヴワイン比率：36% ドザージュ：5g/L

色合い

- 鮮やかなゴールド

テイastingノート

- アロマ：トーストとドライフルーツの香り、スモーキーなニュアンスとマンダリン、砂糖漬けのシトラスの香り。
- 味わい：口いっぱいに広がるタンジェリンやシトラスの生き生きとしたニュアンスに、チョコレート、蜜蝋、フルーツコンフェクションのノートが感じられます。調和のとれた豊かでリッチな口当たりから、エレガントでわずかに苦みのあるフィニッシュへとつながります。



「マンダリン オリエンタル 東京」

マンダリン オリエンタル 東京は、その先進的なデザインと、数々の受賞歴を誇る「おもてなし」精神に満ちたサービスにより、東京を代表する洗練されたラグジュアリーの象徴としての地位を確立しております。東京の歴史と文化の中心地ともいえる日本橋エリアに位置し、現代的でありながら、時代を超越した建築の美しさを備えた、マンダリン オリエンタル ホテル グループにとっての国内1号店です。シーザー・ペリが設計を手掛けた高層ビル「日本橋三井タワー」内に位置する当館には、贅を尽くした全179室の客室とスイートルーム、12軒のレストランとバー、数々の賞を受賞しているスパを備えております。館内からは壮大な東京のスカイラインを一望いただけ、隣接する日本の重要文化財「三井本館」には、格式に溢れた宴会場や会議施設を各種ご用意しております。



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、飲む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>



商品に関するお問い合わせ：モエ ヘネシー ジャパン株式会社

<https://www.moethennessyjapan.com/enquiry>