

2009年6月9日

報道関係各位

**スツクリとした口当たりが嬉しいシャンパンで、夏の爽やかなひとときを。
タワーズバー ベロビスト 「夏のシャンパン・セレクト」
味わい、色調の違う、夏にお奨めの5種類のシャンパンをセレクト**

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：川島保司)のタワーズバー「ベロビスト」では、このたび夏におすすめのシャンパンを発売いたします。開催期間は7月1日(水)～8月31日(月)で、甘口、ヴィンテージ、夏限定商品など、5種類をソムリエがセレクトし、グラス及びボトルでご提案する「夏のシャンパンセレクト」を実施いたします。

タワーズバー「ベロビスト」では月ごと、季節ごとにソムリエやバーテンダーがおすすめするシャンパンやカクテルをご提案しておりますが、この夏は暑い時期に爽快感を感じていただけるシャンパンをセレクトいたしました。辛口、甘口、ロゼ、季節の限定商品など5種類で、それぞれグラスでの販売もいたしますので、飲み比べも楽しんでいただけます。暮れ行く夏の空を眺めながら、スツクリとさわやかな気分を運んでくれるシャンパンで、夏のひとときをお過ごしください。企画内容の詳細をまとめましたのでご参照ください。

タワーズバーベロビスト 「夏のシャンパンセレクト」 販売概要

■企画名：夏のシャンパンセレクト

■期 日：2009年7月1日(水)～8月31日(月)

■内容・料金：※各シャンパンの詳細は裏面をご参照ください。

①ローランベリエ ブリュット(辛口)	グラス ¥2,000	ボトル ¥12,000
②モエ エ シャンドン ネクター アンペリアル(爽甘口)	グラス ¥2,500	ボトル ¥15,000
③テタンジェ プレステージュ ロゼ(ロゼ)	グラス ¥2,500	ボトル ¥15,000
④ポメリー ブランド ブラン サマータイム(夏限定)	グラス ¥2,600	ボトル ¥15,500
⑤ヴァークリコ リッチ リザーヴ ヴィンテージ(ヴィンテージ)	グラス ¥2,800	ボトル ¥16,500

■場 所：タワーズバー「ベロビスト」(40F)

お問い合わせ (03) 3476-3000 (代)

◆タワーズバー「ベロビスト」

「ベロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、六本木、そして遠く富士山までのドラマティックな景色に囲まれて、大人だけの上質な時間をお過ごしいただけるバーです。充実したワインのラインナップに加え、世界の美酒、カクテルも豊富に揃えており、またソムリエお薦めのワインをバイザグラスでも提供しております。季節毎の旬の味覚のお料理とともに是非味わいください。

店舗名：タワーズバー「ベロビスト」(40階)

営業時間：月～金 16:00～24:00 土・日・祝 15:00～24:00 無休

料金：グラスワイン ¥1,617～ お料理 ¥1,732～

席数：95席(内バーカウンター15席、ハイチェア10席、サロンコーナー70席)

チャージ：テーブル席 お一人様1,155円

予約：19:00までのご入店に限り可



◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/川島、野島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:取材窓口 川島 t.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

<各シャンパンの紹介>



①ローランペリエ ブリュット (辛口)

エレガントさ、バランスの良さを追い求めてシャンパンを造り続けている「ローラン・ペリエ」。淡いゴールドの色合いと細かく糸を引くような泡立ち、柑橘系と白い花の香りが程よく溶け合うデリケートでフレッシュな香りは暑い夏のアペリティフタイムにおすすめです。

②モエ・エ・シャンドン ネクター アンペリアル (爽甘口)

キリリとした口当たりが特徴の「モエ・エ・シャンドン」から、意外性のある甘口の“ネクター・アンペリアル”濃厚でトロピカル、フルーティーで滑らかな舌触りから、スッキリとした後味が楽しめる、夏らしいシャンパンです。

③テタンジェ キュヴェ プレストージュ ロゼ (ロゼ)

濃いバラのような色調が印象的な「テタンジェ」のロゼ。美しくエレガントなでありながら、味も香りも力強さを感じることができる、大人の女性のようなロゼシャンパンです。夕暮れ時から夏の夜空を楽しみながら、細やかな泡立ちとベリー系の濃密なアロマを感じるひとときを。

④ポメリー ブランドブラン サマータイム (夏限定)

シャルドネ種 100%使用した“ブランド・ブラン” (白ブドウから造った白シャンパン) で夏季限定のシーズナル・シャンパンです。やさしくフルーティーなテイストと歯切れの良いさわやかさが特徴で、夏らしいフレッシュな料理とよく合います。

⑤ヴーヴクリコ リッチ リザーヴ ヴィンテージ (ヴィンテージ)

美食家にふさわしいシャンパンといわれるリッチリザーヴは、「ヴーヴ・クリコ」の比較的新しい顔として登場したシャンパン。微妙のドサージュ (甘味を調節すること) のテクニックにより、フォアグラやスパイシーな料理に調和します。お料理との相性をお楽しみください。