

シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ」の魅力に迫る一夜  
**シャンパンを楽しむ特別な日「セレブラシオン シャンパーニュ」**  
2025年3月19日（水）開催

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）では、 Towersバー「ベロビスト」（40F）にて、2025年3月19日（水）限定でシャンパーニュと一夜限りのシェフおすすめディナーコースを楽しむ人気イベント、「セレブラシオン シャンパーニュ」を開催いたします。1名さま 25,000円（サービス料・消費税込）、ご予約制にて承ります。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/plan/125843/index.html>

セレブラシオン シャンパーニュは、毎回1つのメゾンをセレクトし、シャンパーニュと一夜限りのスペシャルディナーのマリアージュを、きらめく夜景と贅沢な空間でお楽しみいただく特別なイベントです。

今回は1811年の創業より「シャンパーニュの芸術品」と称され世界中から愛されているシャンパーニュメゾン、ペリエ ジュエの魅力に迫ります。最高級のシャルドネを使用したエレガントで繊細な味わいは、創業当初よりイギリス、フランス、ベルギーなどヨーロッパ各国の王室にも愛され、唯一無二の存在として今も世界の愛好家たちを魅了し続ける、シャンパーニュの最高峰です。

本イベントでは、特におすすめしたい4種をセレクトいたしました。フリーフローでご堪能いただけるスタンダード・キュヴェ「グラン ブリュット」は、メゾン伝統のブリュット（辛口）のスタイルを表現したフレッシュでまろやかなシャンパーニュです。酸と果実味のバランスが良く、繊細さと深み特徴的な複雑な味わいが魅力です。また、第8代最高醸造責任者のセヴリーヌ・フレルソン氏が来日した折、日本庭園に咲いていたコスモスやアネモネなどの花々にインスパイアされ誕生したという、日本限定発売の「ベル エポック フロレサンス 2015」を特別にラインアップ。軽やかでフレッシュ、かつ芳醇な花の香りが印象的な美しいロゼ・シャンパーニュをお楽しみください。そのほか繊細でエレガントなプレステージ・キュヴェ「ベル エポック 2016」や、爽やかで力強い味わいの「ブラン・ド・ブラン」もご堪能いただけます。一夜限りの特別ディナーは、シェフがシャンパーニュとの相性を考え抜いたスペシャルコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）をご用意いたします。

当日はペルノ・リカール・ジャパン株式会社よりシニア シャンパーニュ ブランドアンバサダーのクリストファー・シュビヤー氏をお迎えし、メゾンのこだわりやおすすめの楽しみ方などをご紹介します。ダイナミックな夜景と美酒、美食が織り成す極上のひとときをご堪能ください。

#### <「セレブラシオン シャンパーニュ」概要>

日時：2025年3月19日（水）18:00～21:00 2時間制（19:00までにご来店ください。）※要予約・席数限定

場所： Towersバー「ベロビスト」（40F）

料金：1名さま 25,000円（サービス料、消費税込）

内容： グラン ブリュット<フリーフロー>

ベル エポック フロレサンス 2015 / ベル エポック 2016 / ブラン・ド・ブラン <各1グラス>

シェフおすすめディナーコース（前菜・魚料理・肉料理・デザート）

ブランドアンバサダー： Christopher Chevillard（クリストファー・シュビヤー）（ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパーニュ ブランド アンバサダー）

ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398（「ベロビスト」直通 16:00～22:00）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/index.html>

※表示の料金には、サービス料15%および消費税10%が含まれております。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾーツ 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤

E-mail: [u.saitou@tokyuhotels.co.jp](mailto:u.saitou@tokyuhotels.co.jp) TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)

## <シャンパーニュ詳細>

1811年にエペルネに創立したシャンパーニュ・メゾン、ペリエ ジュエは、フランスの中でも歴史ある老舗メゾンです。ペリエ ジュエのシャンパーニュは、シャルドネ本来のエッセンスを紐解く花のような香りと複雑な味わいをもつ、唯一無二のシャンパーニュです。創立以来たった8名のセラーマスターにより、そのシャンパーニュづくりの技術・技能と不朽の伝統が継承されています。また、創立者がこよなく愛した、日常を魅力的なものにする「自然とアート」から深い影響を受けています。1902年、アール・ヌーヴォーの旗手であるエミール・ガレとのコラボレーションにより、ペリエ ジュエのボトルにゴールドで縁取られたジャパニーズ・アネモネが描かれ、それがメゾンの象徴となったように、以来ペリエ ジュエは、ダニエル・アーシャム、ノエ・デュショワール=ローランス、東 信（あずま まこと）、トード・ボーンチェといった一流アーティストや新進気鋭のアーティストとのコラボレーションを続けています。



### ■グラン プリュット (フリーフロー)

#### PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

メゾンのスタイルを代表する完璧なキュヴェとして位置づけられ、“世界初のプリュット（辛口）・シャンパーニュ”という革新性を継承。シャンパーニュのクラシックラインを象徴するスタンダード キュヴェ。



### ■ベル エポック フロレサンス 2015 (1 グラス)

#### BELLE EPOQUE Florescence 2015

8代最高醸造責任者セヴリーヌ・フレルソン氏が手掛けた「開花」を意味する新しいベル エポック ラインのキュヴェ。日本市場限定販売のロゼ・シャンパーニュ。



### ■ベル エポック 2016 (1 グラス)

#### PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2016

リッチでエレガントな香りと上質で複雑な味わい、長い余韻が楽しめる。アール・ヌーヴォーの巨匠、エミール・ガレがペリエ ジュエのために描いた日本の白いアネモネが優美に彩られている。



### ■ブラン・ド・ブラン (1 グラス)

#### PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS

フローラルでありながら繊細で、シャルドネらしい生き生きとしたフレッシュさを見事に表現した1本。高品質のシャルドネを選別、ブレンドし、少量のリザーブワインなどを加えることで、爽やかさ、軽さ、生命感をはじけるワインに仕上げた。

## <ブランドアンバサダー プロフィール>



クリストファー・シュビヤー Christopher Chevillard  
ペルノ・リカール・ジャパン株式会社 シニア シャンパーニュ ブランド アンバサダー

フランスはパリ郊外の出身。高校時代、日本への留学をきっかけに日本文化に興味を持ち、パリ第七大学院を卒業後、日本の大学院に留学。  
スピリッツ・ワインのインポーターでブランドマネジメントと営業を5年間経験し、2017年からは、ブランドマネージャーだけではなく、シャンパーニュ・ワインの魅力を伝えるシャンパーニュ ブランドアンバサダーとしても活躍。2021年8月、シャンパーニュへの情熱と多岐にわたる業界経験を生かすべく、シニア シャンパーニュ ブランドアンバサダーとしてペルノ・リカール・ジャパンに入社。

## <Tower's Bar [BELLOVISTO] (タワーズバー「ベロビスト」) 概要>

地上150m、ホテル最上階から眺める、美しく移ろいゆく街の表情。  
黄昏行く薄暮から夜にかけて、渋谷の近代的なビル群や新宿副都心、遠くは東京スカイツリーまで、ドラマティックな景色に包まれて大人だけの上質な時間をお過ごしいただけます。

多彩なバーテンダーたちによるカクテル、ジャパニーズウィスキーをはじめ世界の銘酒と、季節ごとに織りなす旬の料理とともに、贅沢なひとときを心ゆくまでお楽しみください。

席数 : 118席 個室1室(8~20名様)  
営業時間 : 月・火曜 17:00~24:00 (L.O.23:00)  
水~金曜・祝前日 16:00~24:00 (L.O.23:00)  
土曜 13:30~24:00 (L.O.23:00)  
日曜・祝日 13:30~23:00 (L.O.22:00)  
※月~土・祝前日はドリンクのみ 23:30L.O.

お問い合わせ : 03-3476-3398 (直通 16:00~22:00)

公式ウェブサイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/index.html>



## <「セルリアンタワー東急ホテル」 概要>

2001年5月開業。渋谷駅から徒歩5分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。

所在地 : 東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス : 渋谷駅より徒歩5分

建物概要 : 地上40階 地下4階

営業施設 : 客室404室 (収容人数808名) 宴会場11 レストラン&バー11

公式ウェブサイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>



以上