

ANAインターコンチネンタルホテル東京
世界初、『テルモン』と提携したシャンパン・バーを期間限定営業
サスティナブルなアプローチでシャンパーニュの新時代を切り拓く『テルモン』
環境にやさしい空間デザインとともに、今秋から新展開

ANAインターコンチネンタルホテル東京【英語表記:ANA InterContinental Tokyo/東京都港区赤坂】では、吹き抜けのロビーを見渡せる舞台風の空間でシャンパンを気軽に楽しむことができる「シャンパン・バー」(3FL.)を、本年2021年10月1日から2023年9月30日までの2年間、装いも新たに『テルモン』ブランドにフォーカスしたシャンパン・バーとして営業いたします。

世界に先がけ、本年7月1日より日本で発売開始された『テルモン』は、「自然(テロワール)への敬意を大切にしながら、次世代のために環境を守る」というビジョンのもと、オーガニック農法(オーガニック認証取得)を用いながら優れた品質を追求し、さらにトレーサビリティによって透明性を徹底している類まれなシャンパーニュメゾンです。ブドウ栽培から使用ボトルの開発に至るまで、様々なサスティナブルな取り組みによって、シャンパーニュの新しい時代を切り拓く存在となっています。

一方「シャンパン・バー」は、シャンパン専門のバーとして2003年10月にデビュー後、シャンパンブームの到来とともに瞬く間に人気店として話題を集め、国籍や年代を問わず幅広い層から支持をいただけてきました。店内がホテル宿泊客をはじめとする国際色豊かな人々の姿で彩られ、女性が1人でも入りやすいシャンパン・バーとしても認知されています。近年は、シャンパンがレストランやバーで、また家庭で日常的に楽しめる時代となり、消費者のシャンパンに関する知識も豊富になり、繊細な味わいの違いやブランドごとの特徴がより知られるようになったことで、お客様側の好みも明確になってきているという背景があります。当ホテルでは、より深くシャンパーニュを楽しんでいただくための方向性として、この度、「サスティナブルなアプローチ」を理念とするシャンパーニュメゾン『テルモン』の取り組みに共感し、IHG®ホテルズ&リゾーツが提唱するSDGsの取り組みの一環として、新たに「シャンパン・バー by テルモン」の運営を行うことになりました。『テルモン』ブランドの冠を掲げるシャンパン・バーは、今回が世界初の試みであり、まさに第一号店となります。



ペアリングメニュー「テロワール」 ※写真は2名盛

この度の『テルモン』との提携では、まさにハード面からの導入が極めて特徴的です。同ブランドが掲げる「次世代のために美しい自然を守っていく」という目標を造形化するように、ブランドカラーであるグリーンと木目調でシンプル・モダンを追求した空間デザインとなっています。床やテーブルに使用されている木材はすべて古材を再利用したものであり、バーカウンターの背面の土壁とともに、環境にやさしい空間を創出しています。店内に設けたブランコ式の椅子席「スイングシート」では、ブランコの揺れによって発生する電力が壁面ディスプレイを照らす仕組みになっていて、人力発電のユニークな体験ができます。また、シャンパーニュと料理の最高のマリアージュをおとどけするペアリングメニューは、環境にやさしい空間デザインに合わせて、立体式で升目がある木製のボックスにセットし、自然派志向の趣で提供いたします。

シャンパーニュを味わうシーンでの歓喜をより一層高め、新時代のシャンパーニュの奥深さを堪能していただける「シャンパン・バー by テルモン」の営業概要ならびにメニューの詳細は次頁のとおりです。



■ 『テルモン』シャンパーニュ

◇ レゼルヴ・ブリュット / RÉSERVE BRUT

シャルドネ、ムニエ、ピノワールという3つの葡萄品種の繊細なマリアージュが紡ぐ、フレッシュかつリッチな味わい。バニラやハニーの風味が絶妙なバランスで調和した、ブランドのフラッグシップアイテム。毎年の収穫とテロワールへの敬意を表しており、2017年をベースに7つの異なる年を用いたマルチヴィンテージです。

◇ レゼルヴ・ロゼ / RÉSERVE ROSÉ

フルボディ、エレガントな存在感。葡萄のシンフォニーと評したいこの強い個性は、4つのヴィンテージ、つまり4年にわたる収穫と醸造が基礎となっています。年ごとに移り変わる自然がもたらす繊細な変化、それもまたテロワールの表現と言えるでしょう。淡く美しいロゼの色合いは、ロマンスやハーモニーをも呼び起こします。

◇ レゼルヴ・ド・ラ・テール / RÉSERVE DE LA TERRE

10年にも及ぶ、夢、献身、先見性の集大成。「LA TERRE (大地)」という名を冠したこのシャンパーニュは、ユーロリーフ (EU産有機農産物マーク) 認証を受けています。豊かな大地の恵みをそのまま反映し、「テルモン」の哲学を体現しています。

◇ ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク / BLANC DE BLANCS VINOOTHÈQUE

2005年ヴィンテージ、2006年にボトリングし15年をセラーで過ごしたシャルドネ100%の特別なプレステージ・キュヴェ。バトナージュ (樽の中でワインをかき混ぜ、澱の風味を逃さない製法) を行い、ルミアージュ (動揺) も全て手作業。厳しい冬を経て爽やかな春夏が育んだ2005年の豊かな恵みが、熟練の職人による丁寧な手作業と長い熟成期間を経て、最高峰のシャンパーニュとして実を結びました。

■ ペアリングメニュー ※表示価格はすべて、税・サービス料を含む。

すっきりとした清廉さ、細やかな泡とほのかな酸味、バランスの取れた長い余韻を楽しむテルモンのシャンパーニュにふさわしいペアリングメニューをご用意しました。最高のマリアージュをお楽しみいただけます。

◇ 「ナチュラル」お1人様 5,594円

アルチザンチーズとコールドカット+グラスシャンパン

- レゼルヴ・ブリュット 1杯 (右写真は2名盛)
- ハモンセラーノ/ミラノサラミとイベリコチョリソー/サーモンとクリームチーズカナッペ/フォカッチャとドライフルーツブレッド/カマンベールチーズ/エメンタルチーズ/ジェラルブルーチーズ



◇ 「テロワール」お1人様 11,187円

※前日までに要予約

グルメアルチザンチーズとコールドカット+2種類のグラスシャンパン

- レゼルヴ・ブリュット 1杯/レゼルヴ・ロゼ 1杯
- サーモンとクリームチーズカナッペ/キャビアのタルト/ライスクロケット/カニのエクレア/ジェラルブルーチーズ/サントモールチーズ/コンテチーズ/パンの盛り合わせ

◇ アラカルトメニュー

(写真の手前から右回り)

- ・フォアグラのミルフィーユ 1,181円
- ・サーモンとホタテのタルタル 2,051円
- ・カニのパイ包み 1,367円
- ・カットフルーツ 1,057円
- ・ハモンセラーノ 1,367円 ほか



◇ 季節の柑橘のプチガトー (一例)

- ・ホワイトチョコレートの器にバニラクリーム、高知県産水晶文旦、テルモンのジュレを添えて 1,865円

■ シャンパーニュメゾン『テルモン』(TELMONT) について

シャンパーニュメゾン『テルモン』は1912年、フランスのシャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーに「J・ド・テルモン」として創業しました。シャンパーニュ暴動の直後という不穏な時期に、地元の勇気ある葡萄栽培家アンリ・ロピタルが始めたこのメゾンは、現在に至るまで家族経営を貫き、先見性を保っています。現セラーマスターと葡萄栽培責任者を兼ねるベルトラン・ロピタルは、アンリから数えて4代目にあたります。テロワールへの敬意を貫くため、メゾンは環境保護に向けて過酷な手法に挑みました。2017年、所有畑に初めてオーガニック認証を取得。これは優れた葡萄づくりに注ぐ愛情と忍耐の成果であり、環境保護に寄せるメゾンの固い決意を改めて示しました。テルモンのこうした価値観に共感したレミーコアントロー社が、2020年10月にテルモンの株式の大半を買い取りました。2021年に「メゾン・テルモン」と改名したメゾンは、独自のスタイルを貫いています。軽やかでありながらしっかりとした構成、キリッとしたテンション、爽やかさ、そしてエレガンス。テルモンのシャンパーニュにはこれらの特徴が申し分なく調和されています。テルモンは、自然の様々な側面を明らかにする技術を駆使することにより、ワインを通じてテロワールの特徴を豊かに体現しているのです。

■ 「シャンパン・バー by テルモン」(The Champagne Bar by TELMONT) について

- 場 所 ANAインターコンチネンタルホテル東京 3階
- 営業時間 水曜～金曜 17:00～21:00 (20:00L.O.)
土曜 11:30～21:00 (20:00L.O.) / 日曜・祝日 11:30～18:00 (17:00L.O.)
- 席 数 38席 ※全席禁煙
- 価 格 テルモン レゼルヴ・ブリュット グラス 3,480円/ボトル 18,645円
テルモン レゼルヴ・ロゼ グラス 3,978円/ボトル 22,374円
テルモン シャンパーニュカクテル「アルチザン」 ¥3,480 など
※表示価格は、税・サービス料を含む。

○特 徴

アトリウムロビーを見渡せる舞台風イメージの店舗。開放的な雰囲気待ち合わせにも適したモダンで小粋なスポットです。シャンパーニュ専門のバーとして2003年10月にデビュー後、シャンパーニュブームの到来とともに瞬く間に人気店として話題を集め、国籍や年代を問わず幅広い層から支持をいただいています。店内はホテル宿泊の外国人ゲストなど国際色豊かな人々の姿で演出され、女性が1人でも入りやすい雰囲気が特徴です。待ち合わせの時間を利用して、あるいは立ち寄り型で華やかなシャンパーニュを一杯だけというような楽しみ方ができます。

本年10月1日からは、『テルモン』の世界観を造形化した内装に一新しました。

新たな魅力を携えて新スタートしたシャンパン・バーでは、『テルモン』ブランドを前面に打ち出しながら、他のシャンパーニュブランドについても幅広く提供しています。

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 TEL:03-3505-1185 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 ANAインターコンチネンタルホテル東京
アクセス: 東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分

プレスリリース常時公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【取材に関するお問い合わせ】

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当: 森・山下

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp