

**ANAインターコンチネンタルホテル東京「シャンパン・バー by テルモン」
ホテルが立地する「アークヒルズ」の桜並木の開花シーズンに向けて
シャンパンに合わせた、春らしい色彩のペアリングメニューを提供
サステナブルなアプローチの『テルモン』。自然派志向の木箱にセット**

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/総支配人クライブ・マリー】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 by テルモン」(3FL.)において、本年3月9日(水)から5月29日(日)まで、7品のセイボリーとグラスシャンパンを組み合わせたペアリングメニュー「テール」(仏語 TERRE:「大地」の意)を提供いたします。

昨年7月、世界に先がけて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。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、「サステナブルなアプローチ」を実践するシャンパーニュメゾン『テルモン』の理念に共感し、昨年10月1日から「シャンパン・バー by テルモン」の運営を行っています。

この度同店では、ホテルが立地する「アークヒルズ」の全長約1kmの桜並木の開花シーズンに向けて、シャンパンが本来持つ「華やかさ」や「歓喜」といったものをより一層感じていただけるようペアリングメニューを設け、料理との最高のマリアージュをおとどけます。ペアリングは、『テルモン』ブランドのフラッグシップアイテム「レゼルヴ・ブリュット」(詳細は次頁参照)のグラスシャンパンと合わせて、オリジナリティあふれる7品のセイボリーをご用意しました。スプラウトを巻いた鯛の昆布締めをフルーティーなソースで味わう「鯛の昆布締め、ラズベリービネガーのソース」や、白だしにハチミツを加えたゼリーでラズベリーとブルーベリーを固め「宝石」をイメージした「ベリーと白だしのゼリー寄せ」などフレッシュで繊細な口当たりのセイボリーのほか、ストロベリーのクリスピーとラズベリーのピュレを衣にからめ、新鮮な苺のスライスをトッピングしたチキンフリッターなど見た目にも春らしい色彩のセイボリーを、環境にやさしい空間デザインに合わせて、スタンド式の木箱にセットし、自然派志向の趣で提供いたします。なお、同メニューをご注文の方には、追加のグラスシャンパンを特別価格(1杯1,865円/税・サービス料込)でご提供いたします。

シャンパンを味わうシーンでの歓喜をより一層高め、新時代のシャンパン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」の春仕様のペアリングメニューの詳細は次頁のとおりです。



ペアリングメニュー「テール(TERRE)」お1人様 4,972円(税・サービス料込) ※写真は2名様

■ 『テルモン』シャンパーニュ ※ブランド紹介文においては、「シャンパン」の表現を「シャンパーニュ」で統一。

◇ 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 VINOTHÈQUE

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(春仕様) ※表示価格は、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。最高のリアージュをお楽しみいただけます。

◇ 「テール(TERRE)」お1人様 4,972円

<期間/時間>2022年3月9日(水)~5月29日(日)
11:30~18:00 (17:00L.O.)※但し、月曜・火曜を除く。

7品のセイボリー&『テルモン レゼルヴ・ブリュット』1杯

- スモークサーモンのライスパーパーロール ベリーのチリソース
- ブルスケット 苺のカプレーゼ
- 鯛の昆布締め ラズベリービネガールのソース
- ベリーと白だしのゼリー寄せ
- チキンフリッター
- カニクリームクロケット
- エビとアボカドのカナッペ

※グラスシャンパンは、2杯目以降は1杯1,865円(特別価格)となります。



「テルモン レゼルヴ・ブリュット」
トレーサビリティをフロントラベルに表示

■ シャンパーニュメゾン『テルモン』(TELMONT) について

— サステ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』 —

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～日曜・祝日 11:30～18:00 (17:00L.O.) ※月曜・火曜定休
※但し、諸般の事情により、営業時間は変更になる可能性があります。
- 席 数 42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
(税・サービス料込) 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



○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。女性が1人でも入りやすい雰囲気が特徴で、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。

2021年10月からのメゾン『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(テーマ:「棚田」)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。

新たな魅力を携えて運営しているシャンパン・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】

※当該メニューのご試食をご希望の方は、下記担当までご連絡をいただけましたら幸いです。

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 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp