

ブルガリ銀座タワー最上階「ラ・テラツァ ドン ペリニオン ラウンジ」オープン

ドン ペリニオン「太陽のヴァンテージ」とのフードマリアージュを提供
夏のイタリアン・バカンスを思わせるクラシカルなジェラート・トローリーも初登場

ブルガリ 東京レストラン（東京都中央区銀座）とMHDモエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田 神保町）は、取り扱いブランド ドン ペリニオンとブルガリ 東京レストランとのコラボレーションによる「ラ・テラツァ ドン ペリニオン ラウンジ」を今年も5月10日（木）より期間限定でオフィシャルオープンいたします。

最新のヴァンテージであるドン ペリニオン ヴァンテージ 2009 年は、「太陽のヴァンテージ」と呼ばれ、葡萄が太陽の光を存分に浴びたおかげで、ワインの豊かな熟成感が感じられます。この華やかで堂々たる存在感を持つヴァンテージ 2009 を、エグゼクティブシェフ ルカ・ファンティンによる洗練されたアペリティーボフードとのペアリングとともに、「バイザグラス」または「バイザボトル」で、テラスならではの開放感を感じながらお楽しみいただけます。

都会の喧騒を忘れさせてくれるリゾートのような心地良さが人気のルーフトップのラウンジ。今年のテラスは、ブルガリ ホテル ミラノ同様、イタリアの著名な建築事務所アントニオ・チッテリオ・パトリシア・ヴィールがデザインしたモダンでスタイリッシュな家具に一新され、さらにエレガントな空間を創り出しています。

また、ブルガリならではの遊び心たっぷりのクラシカルなジェラート・トローリーが初登場。イタリアでは夏のビーチや避暑地でおなじみのジェラート・トローリーが、都会の中心にいながらにしてバカンス・ムードを演出します。自家製のジェラートとソルベットは、4-5 種類からお好みの 2 種類をコーススタイルでご用意いたします。

「イル・リストランテ ルカ・ファンティン」においてもクリエイティブなルカ・ファンティンのコンテンポラリーなイタリア料理とともにドン ペリニオン ヴァンテージ 2009 とドン ペリニオン ロゼ ヴァンテージ 2005 を「バイザグラス」、「バイザボトル」でお楽しみいただけます。



■「太陽のヴィンテージ」との究極のフードペアリング

太陽のヴィンテージの味わいを最高にお楽しみいただくために、タルタル 3 種とのペアリングをご用意しました。キャビアやホタテなど、ドン ペリニヨンの美味しさを引き立てる魚介のタルタルとともに、ラグジュアリーなアペリティーボのひとつをぜひご体感ください。

「太陽のヴィンテージ」フードペアリング

価格：ドン ペリニヨン ブラン ヴィンテージ 2009 年

- バイザグラス 2グラス ¥17,000（消費税、13%サービス料別）
- バイザボトル ¥33,000（消費税、13%サービス料別）



■イタリアのバカンス気分が味わえる 自家製のジェラート&ソルベット

パニラやチョコレートといった定番のフレーバーをはじめ、フルーツを使った爽やかなものなど 4-5 種類の中から、お好みの 2 種類をコーンスタイルでお召し上がりいただけます。エレガントなジェラート・トロリーで、バカンス気分をご堪能ください。

自家製ジェラートとソルベット

価格：1,400 円（消費税、13%サービス料別）



ブルガリ ラ・テラツァ ドン ペリニヨン ラウンジ

東京都中央区銀座 2-7-12 ブルガリ銀座タワー 11F

天候等により営業時間が異なりますので、営業日時等については下記までお問い合わせください。

【お問い合わせ先】ブルガリ 東京レストラン 03-6362-0555

<http://www.bulgarihotels.com/ja-JP/>

【ドン ペリニヨン 商品に関するお問合せ先】

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社

コミュニケーション担当：中西

TEL: 03-5217-9732 FAX: 03-5217-9754

MAIL: maiko_nakanishi@mhdkk.com

【報道関係者からのお問合せ】

ブルガリ 東京・大阪レストラン／ブルガリ ホテルズ & リゾーツ広報事務局（共同ピーアール株式会社内）

担当：本島、兼森、勝呂、干場

TEL: 03-3571-5176 FAX: 03-3571-5360

MAIL: bhr-pr@kyodo-pr.co.jp

ドン ペリニヨン PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：服部（080-4094-8949）、中根（070-3190-3653）

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050

MAIL: dp@ssu.co.jp
