

PRESS RELEASE

2019年11月吉日

《The Okura Tokyo》
バーラウンジ「スターライト」
記念テイasting 《クリュッグ 163 ドゥーブル》

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都 港区、代表取締役社長：成瀬正治）が2019年9月に開業したThe Okura Tokyo内、「オークラ プレステージタワー」最上階のバーラウンジ「スターライト」では、開業を記念したメニュー《クリュッグ 163 ドゥーブル》を提供しています。

The Okura Tokyoのハウスシャンパーニュであるクリュッグから、クリュッグ グランド キュヴェ エディション 163 とクリュッグ アエラシオンの2種を、タパスとともに味わうセットです。天空のシックなスペースで、ここでしか出会えない一杯と極上のひとときが愉しめます。



記念テイasting
《クリュッグ 163 ドゥーブル》
提供時間 14:00~16:00 限定

クリュッグ エディション 163
<グラス>

クリュッグ アエラシオン
<グラス>

シェフおすすめタパス
<3種>

10,000 円
(消費税・サービス料別)

その印象的な味わいで、世界のグルメシーンに華やぎを与えるシャンパーニュ クリュッグ。1994年に日本で初めてグラスサービスを始めたのが「バー ハイランダー」（当時）であった縁もあり、オークラとは特別な関わりを築いてきました。今年も開業に先がけて6代目当主オリヴィエ・クリュッグ氏が来日、The Okura Tokyoにおける新たなコラボレーションのためのアイデアを交換しました。《クリュッグ 163 ドゥーブル》の2種は、それぞれのシャンパーニュの個性をひきたたせる、ハンガリー産のオリジナル手吹きグラスで提供されます。

エディション 163 : 比類なき個性の証

クリュッグ最初のグランド キュヴェは、<1844年収穫・1845年瓶詰め>されたもので、これが「エディション1」となり、以降このナンバリングはメゾンの歴史とともに重ねられてきました。

今回テイस्टィングに組み入れられている「エディション 163」は、初年 1844 年から数えて 163 年、つまり 2007 年に収穫されたブドウを主な原料として造られたシャンパーニュです。現在、一般に流通している大部分はエディション 167 ですが、The Okura Tokyo では、その時々流通しているものより 3 年以上前のエディション（瓶詰め後 3 年以上が経過したもの）のみを提供しています。年月によってさらに磨かれた味わいと香りが、マグナムボトルから注がれます。

アエラシオン：シャンパーニュの新たな楽しみ

「エディション 163」を抜栓後、丁寧にデカンタージュをして 2 日間おきます。この一呼吸で生まれる新たな味わいを提案するのが「アエラシオン」です。泡の象徴でもあるシャンパーニュから、敢えてこの要素を除いた一杯には、クリュッグの持ち味がさらに引き出され、より強い印象となって現れます。真のプレステージ シャンパーニュならではの味わいは、タパスとのマリアージュにもより楽しい発見をもたらします。

■バーラウンジ「スターライト」

日常に旅のひとこまのような時間と体験を。

コンセプトを違えた3つのゾーン、ランチからティータイムまでカバーする多彩なメニューでさまざまなシーンを可能にします。

<バー> スタンディングスペースも含む気軽な利用に。

<ラウンジ> 最上のくつろぎをかなえる広々とした空間。

<シェフズテーブル> クラス感あふれるシェフズキッチン。

所在地：The Okura Tokyo オークラ プレステージタワー41階

TEL：(03)3505-6075

営業時間：11:30~0:00 席数：全 89 席・個室 1 室

*17:30以降はカバーチャージ（1名1,000円）が適用されます。

<https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight/>



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 Fax：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp

■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当：市川 / 末永

TEL：(03)3402-5574 Fax：(03)3402-5452 E-mail：mari@vision-a.com / yoko@vision-a.com