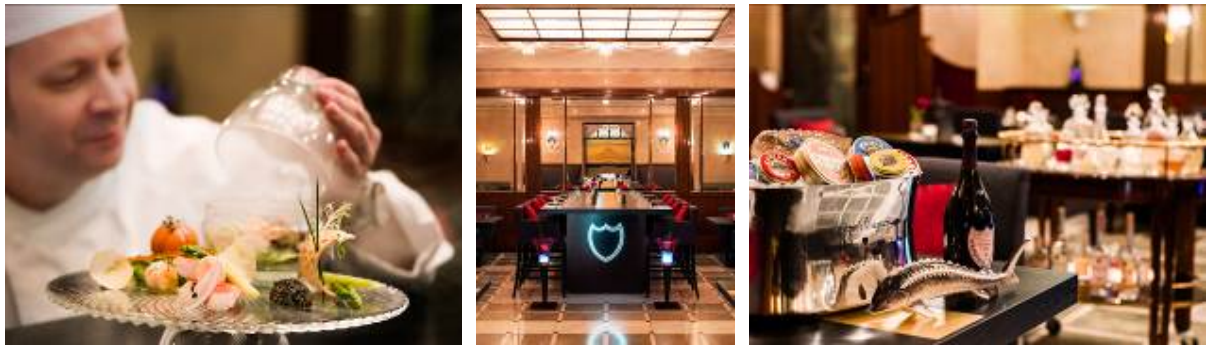


# ベルモンド グランド・ホテル・ヨーロッパ 『キャビア・バー&レストラン』

最新的美食トレンドはドン・ペリニョンとのペアリング



2016年7月

40年以上にわたり、サンクトペテルブルグのランドマークとして君臨する**ベルモンド グランド・ホテル・ヨーロッパ**には、市内唯一のキャビア・レストランを備えています。この「キャビア・バー&レストラン」は世界的に有名なシャンパン・ブランドのドン・ペリニョンとパートナーを結び、究極のキャビア・ペアリング体験を提供いたします。

「キャビアをより美味しくお召し上がりいただくには、2つの方法があります。ウォッカと一緒にいただくロシア流、そしてシャンパンと一緒にいただくフランス流です。舌に感じる繊細な泡は、小さな魚卵が弾ける様子に通じるものがあり、キャビアの柔らかな塩味は控えめで爽やかなシャンパンの酸味に大変よく合います。」とキャビア・バー&レストランのメートル・ドテル（給仕長）であり、市内唯一人のウォッカ・ソムリエ、アレクサンダー・ドミトリエフが解説しています。

アレクサンダー・ドミトリエフは、ドン・ペリニョンのロシア大使、アレクセイ・ミトロファノフとのコラボレーションにより、ヴィンテージの控えめなフレーバーとキャビア独特の味わいを生かす美味しい組み合わせを考案いたしました。ゲストはソムリエと自分の好きな味を相談しつつ、12種類のドン・ペリニョンからシャンパンを選び、またそれに最も合うキャビアとともに最高の組み合わせをお楽しみいただけます。

今回は白ブドウとロゼのブドウを使用した7種類のヴィンテージも目玉ですが、さらにハニーサックル、シトラス、ロースト・アーモンドの香り強く豊満であたたかなアロマから生産者最高のコレクションだと呼ばれ、賞にも輝く1998年のドン・ペリニョンP2ヴィンテージもご用意できました。さらにそれらに合わせるためのキャビアも15種類以上、そしてシグネチャー・メニューでもある『エッグ・イン・エッグ』も準備しています。興味を惹かれるネーミングの『エッグ・イン・エッグ』は、鶏卵とチョウザメの卵を混ぜて作られたトリュフ味のスクランブル・エッグで、大変貴重な黄金のイラン産アルビノ・オシエトラ・キャビアがトッピングされています。

キャビア・バー&レストランには、常時35種類以上の豊富なウォッカ、さらに15種類以上のその他蒸留酒、そしてドミトリエフが古いレシピ本や家族の資料等、様々な情報源からインスピレーションを受けて手作りした浸出酒が揃います。加えて、ドミトリエフのオリジナル・レシピには二日酔いに効く極東風レシピ（松の実を浸出させたウォッカとニンニクと胡椒を合わせたドリンク）や、風邪用レシピ（ショウガのウォッカにレモンとはちみつを合わせたもの）などユニークなものまで取りそろえています。

キャビア・バー&レストランに新しく登場した大きなセンター・テーブルは、12名までご利用いただけ、家族やお友達などと大勢でシャンパンとキャビアの組み合わせをお楽しみいただけます。また、キャビア・バー&レストランの本格的な19世紀インテリアにふさわしいシンプルかつモダンなテーブルウェアのプロデュースは、ディオール元スタイリスト、ペル・スプークです。

東欧の文化的な中心地、サンクトペテルブルグに位置する**ベルモンド グランド・ホテル・ヨーロッパ**は、19世紀の帝政ロシアの優雅な魅力に現代の快適さを追求したホテルです。サンクトペテルブルグの人気ショッピングストリートとして有名なネフスキー大通りに立ち、パレス・スクエア（宮殿広場）やウインター・パレス（冬宮殿）にも徒歩圏内です。

ドン・ペリニオン・ヴィンテージ2006は、グラスで49ポンド、ボトルで325ポンドです。またシグネチャー・メニューの『エッグ・イン・エッグ』は卵3つを使用したサイズで49ポンドです。

当ホテルに関する詳細は、 [www.belmond.com/Belmond-Grand-Hotel-Europe](http://www.belmond.com/Belmond-Grand-Hotel-Europe) よりご覧いただけます。

ベルモンドの日本語サイトは [www.belmond.com/ja/](http://www.belmond.com/ja/) よりご覧いただけます

#### ベルモンドに関して

ベルモンド・リミテッドは、刺激的で魅力あふれる数々のデスティネーションに於いて、個性的なホテルとラグジュアリーな旅の体験を提供するグローバル・コレクションです。40年近く前にイタリア、ベニスの名門ホテル、ホテル・チブリアーニ取得と同時に創設された当時のユニークで個性的なポートフォリオは、現在45のホテル、列車、そして、リバークルーズの体験を、世界中の厳選されたデスティネーションで展開しています。当コレクションは、サンクト・ペテルスブルグのベルモンド・グランドホテル・ヨーロッパ、リオ・デ・ジャネイロのベルモンド・コパカバーナ・パレス、メキシコ、リビエラマヤのベルモンド・マロマリゾート&スパ、サンタバーバラのベルモンド・エル・エンカントなど、各地のランドマーク的存在や世界有数のベストリゾートが含まれます。さらに、アフリカ大陸のサファリ、ベニス・シンプロン・オリエント・エクスプレスを始めとする6種の豪華クルーズトレイン、2カ国3種類のリバークルーズ、ニューヨークを代表するレストランの一つ、「21」を運営しています。

ベルモンドに関する詳細は、 [belmond.com](http://belmond.com) でご覧いただけます。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、  
ベルモンド 日本地区PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。  
Tel : 03-3403-5328 / Fax : 03-3403-5329 / e-mail : [info@kentosnetwork.co.jp](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)  
Web : [www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp) / Blog : [www.kentosnetwork.co.jp/wp](http://www.kentosnetwork.co.jp/wp)

 [twitter.com/LUXE\\_TRAVEL](https://twitter.com/LUXE_TRAVEL)

