

世界各国の希少なワインが揃うフェスや専門店の特設バーなどが登場！
虎ノ門ヒルズでワインイベント「Toranomom Hills WINE & DINE」を初開催
2月29日（木）オープンの「SELECT by BAYCREW'S」も参加

森ビル株式会社が運営する「虎ノ門ヒルズ」（東京都港区）は、様々なワインを存分に楽しめるイベント「Toranomom Hills WINE & DINE」を3月15日（金）～3月31日（日）に開催します。



虎ノ門ヒルズ初の試みとなる本イベントは、“ワインが繋げるおいしい時間”をコンセプトに、期間中何度来ても楽しめる5つのコンテンツをご用意しました。

開催初日の3月15日（金）は、「Toranomom Hills AWA（泡）NIGHT!」を実施します。虎ノ門ヒルズに出店する選りすぐりのワイン取扱店が、虎ノ門ヒルズ ステーションタワー内の「ステーションアトリウム」に設置される特設バーに出張出店。開放的な駅前広場で、各店自慢シャンパンやスパークリングをお楽しみいただけます。

3月16日（土）・17日（日）には、トランジットジェネラルオフィスが定期開催している世界各国のワインや少量生産の希少なワインも揃う大人気イベント「TRANSIT WINE FES」を、「TRANSIT WINE FES in Toranomom Hills」として虎ノ門ヒルズ ステーションタワーで実施。「T-MARKET」と「虎ノ門ヒルズカフェ」にワインブースを設置し、専用コインでワインと各店のおすすめフードも購入できます。

また、心地よい音楽とトークを満喫するJ-WAVE(81.3FM)の番組『GOOD NEIGHBORS』内コーナー「MORI BUILDING TOKYO PASSPORT」の公開収録イベント「WINE - MUSIC - PEOPLE powered by J-WAVE」、虎ノ門ヒルズエリア内の各店舗が自慢のワインとフードをおすすめする「ワイン マリアージュ フードフェア」も開催します。

さらに、2月29日（木）オープン予定の大型セレクトショップ「SELECT by BAYCREW'S」も、「WINE & DINE」に参加。ワインの試飲イベント「WINE TASTING @ SELECT by BAYCREW'S」を実施します。

その他、同時期開催イベントとして、虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー「虎ノ門横丁」では「#串ル 肉×串×桜」を3月21日（木）～4月7日（日）に開催。桜の装飾が施された18店舗で、肉を使った串メニューをご提供します。また、アンダーズ 東京では全日本最優秀ソムリエによる特別な1Dayワインスクール「Uncorked WINE & DINE Special Course」を、3月21日（木）と23日（土）に開催します。

この春、虎ノ門ヒルズでワインが繋げるおいしい時間をぜひ、お楽しみください。

虎ノ門ヒルズHP：<https://www.toranomomhills.com/events/2024/03/0069.html> ※3月4日（月）公開

＜本件に関するお問い合わせ先＞

虎ノ門ヒルズ ステーションタワー PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
 担当：吉田悠花（080-7954-0896）、山藤純也（070-1439-5692）、金井美樹、吉野明美
 TEL：03-6894-3200 FAX：03-5413-3050 E-mail：toranomomhillsst_pr@ssu.co.jp

① Toranomom Hills AWA (泡) NIGHT!

ステーションアトリウムに出現する特設バーで、シャンパンやスパークリングを飲みながら素敵な時間を過ごす夜。虎ノ門ヒルズに出店する選りすぐりのワイン取扱店が、この日限りで出張出店します。

- 日 時 3月15日 (金) 17:00-21:00
- 場 所 ステーションアトリウム
(虎ノ門ヒルズステーションタワー B2階)
- 料 金 2,000円 (3コイン) ※追加購入可能
- 参加店舗 フランスワイン専門店 ラ・ヴィネ/
HAND PICKING WINE/
THE CELLAR & FUKUSHIMAYA/
cask/BEAVER BREAD BROTHERS/
Pacific STAND-IN



② TRANSIT WINE FES in Toranomom Hills

トランジットジェネラルオフィスが誇るソムリエチームが、厳選したワインを一同に会して楽しめるワインフェス『TRANSIT WINE FES』。世界各国のワインや少量生産の希少なワインまで揃う、大人気のイベントが、今回は虎ノ門ヒルズステーションタワーで開催！名店ひしめき合う虎ノ門ヒルズステーションタワー「T-MARKET」では、希少なワイナリーや各店のおすすめフードも盛りだくさんご用意。ワインと共に、おいしい時間をお楽しみください。

- 日 時 3月16日 (土) -3月17日 (日) 14:00-20:00
 - 場 所 ステーションアトリウム、T-MARKET、虎ノ門ヒルズカフェ
(いずれも虎ノ門ヒルズステーションタワーB2階)
 - 料 金 前売券 3,000円 (4コイン) / 当日券 3,500円 (4コイン) ※追加購入可能
 - 前売り券販売サイト：16日 <https://peatix.com/event/3401491/view>
17日 <https://peatix.com/event/3856932/view>
- ※出店ワイナリー、インポーターは虎ノ門ヒルズHPで近日公開予定



今回で6回目の開催となる「TRANSIT WINE FES」



さまざまなワイナリーやインポーターが限定出店します

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。
※価格はすべて税込表示です。

③ WINE - MUSIC - PEOPLE powered by J-WAVE

虎ノ門ヒルズ ステーションタワー4階にDJ&ワインラウンジが登場。近隣店舗からこの日限定のおすすめワインとフードを持ち寄って、DJの心地よい音楽と一緒に楽しんで。店舗のシェフやソムリエとJ-WAVE MCの公開収録トークイベントも開催します。

- 日時 3月16日(土)-3月17日(日) 14:00-21:00
- 場所 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー4階 イベントスペース
- 公開収録 14:30~/15:30~

■HP : https://www.j-wave.co.jp/topics/2403_tokyopassport.htm

※上記ウェブサイトは2月26日(月) 10:00を予定しています

※J-WAVE公開収録は人数制限がございます

※公開収録は無料で鑑賞いただけますが、ワインマリアージュ試食代を別途500円頂戴します

※詳細は虎ノ門ヒルズHPをご確認ください

■DJタイム 16:00-21:00

※飲食のお持ち込みは会場指定の店舗のメニューのみ可能です

※詳細は虎ノ門ヒルズHPをご確認ください



MC 笹木 かおり



J-WAVE
81.3FM

④ Toranomom Hills ワイン マリアージュ フードフェア

虎ノ門ヒルズの飲食店舗が一堂に参加！各店おすすめの「ワイン&フード」を紹介します。

- 日時 3月16日(土)-3月31日(日)
- 場所 虎ノ門ヒルズ内店舗
- ※参加店舗の詳細は虎ノ門ヒルズHPをご確認ください



⑤ WINE TASTING @ SELECT by BAYCREW'S

2月29日(木) オープン予定の「SELECT by BAYCREW'S」内「RITUEL」のブラスリーがおすすめする、ワインの試飲イベントを開催。この機会にぜひ、お買い物と一緒に楽しみください。

- 日時 3月15日(金) 17:00-19:00
- 3月16日(土)-3月17日(日) 14:00-16:00
- 場所 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー3階
SELECT by BAYCREW'S



同時期開催イベント

【虎ノ門横丁】 #串ル 肉×串×桜 開催

虎ノ門横丁18店舗で、肉を使った串メニューをご提供します。
桜の装飾が施され春めく虎ノ門横丁で、肉串メニューを片手にお花見気分をお楽しみください！

- 日時 3月21日（木）-4月7日（日）
- 場所 虎ノ門横丁
（虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3階）



虎ノ門横丁名譽店長 マッキー牧元氏によるコメント

「#串ル 肉×串×桜」の楽しみ方

串を持つ手が止まらない。
おいしいは、目や鼻や舌で味わうけど、手や歯にもおいしいはある。
おにぎりやパンを素手で食べた方がおいしいように、
鶏の唐揚げを食いちぎる喜びがあるように、手や歯で感じるおいしさは、胸を弾ませる。
串の重さを手で感じ、歯で肉を甘噛みしながら、串から外して食べる。
手と歯で串を。
ああ。
手と歯で味わうコーフンが、おいしいを加速させる。

マッキー牧元
タベアルキスト。年間外食数600食、全国・世界中を日々飲み歩き、
雑誌、Web、ラジオ、テレビなどでレポートする食のジャーナリスト。

アンダーズ 東京「Uncorked WINE & DINE Special Course」

日本の権威あるソムリエコンクールで数々の優勝を遂げ、日本ソムリエ協会の常務理事も務めるアンダーズ 東京のエグゼクティブソムリエ/ビバレッジディレクター 森 覚（もりさとる）による『Uncorked ワインスクール』の特別企画として、1Dayコースを3月21日（木）と3月23日（土）の2日間限定で開設。五感で楽しむシャンパーニュテイスティングを通して、世界を舞台に活躍する森 覚が魅せる深い知識と情熱により、驚きと発見に満ちた上質なひとときを提供します。

- 日時 3月21日（木）19:00-20:30
3月23日（土）15:00-16:30
- 場所 アンダーズ 東京
ザ ヴァン グリル & ラウンジ内
「キッチンテーブル」
- 募集人数 各日14名
- 講師 森 覚（もりさとる）
- 料金 11,000円（税金込み、サービス料別）
- URL <https://www.andaztokyo.jp/restaurants/jp/news/detail/637/>



虎ノ門ヒルズ ステーションタワー ベイクルーズによる新業態「SELECT by BAYCREW'S」 2月29日オープン

株式会社ベイクルーズ（本社: 東京都渋谷区）は、虎ノ門ヒルズ ステーションタワー内に2月29日（木）「SELECT by BAYCREW'S（セレクト バイ ベイクルーズ）」をオープンします。店舗面積は2階、3階合わせて約2600平方メートル（約800坪）。

これまで、“衣食住美を通じて人生の楽しみを提供”をパーパスに、JOURNAL STANDARD、Deuxième Classe、ÉDIFICEなどのセレクトショップをはじめ、新たなマーケットの創造を目指した大型グルーピングストア「BAYCREW'S STORE」を出店してきたベイクルーズが、セレクトショップ本来の価値を追求した新しいランドマークストア“SELECT by BAYCREW'S”を東京 虎ノ門ヒルズ ステーションタワー内に新規出店いたします。
親和性の高いキュレーターたちが経験や専門知識を活かし「好きなものだけをセレクト」して提案するファッション、アート、カルチャー、趣味、食、といった“生活を豊かに楽しむためのセレクトション”をイメージした広大なスペースを創造します。

SELECT

by BAYCREW'S

SELECT by BAYCREW'Sでは、様々な新業態も登場いたします。自転車好きに愛され続ける名古屋の老舗「Circles」の東京初出店や新規フットウェア業態の「Herringbone」、ウィメンズのヴィンテージデニムにフォーカスした「THENIME」、ホットドッグスタンドを併設したジャンルレスなグッズを集めた「THE STAND fool so good(s)」などのスペースをはじめ、ベイクルーズ初となるアートギャラリースペースを運営。ファッションコンテンツでは、BAYCREW'S内外の経験豊富なバイヤーたちがブランドの垣根を越え、自由にセレクトしてきた商品をラインナップ。お客様に自分だけのスタイルを探す楽しみをご提案したいと願っています。



【SHOP INFORMATION】

SELECT by BAYCREW'S（セレクト バイ ベイクルーズ）

虎ノ門ヒルズ ステーションタワー

〒105-5502 東京都港区虎ノ門二丁目6番3号 2F / 3F

GRAND OPENING：2024年2月29日（木）

ホテル虎ノ門ヒルズ 「ル・プリスティン レストラン 東京」 セルジオ・ハーマン × エグゼクティブソムリエ 森 覚 ワインペアリングディナーコース

長年ミシュランの星に輝くオランダのスターシェフ、セルジオ・ハーマンが展開するアジア初上陸となるカジュアル・ファインダイニング「ル・プリスティン東京」で、世界を舞台に活躍し日本ソムリエ協会の常務理事も務めるホテル虎ノ門ヒルズのエグゼクティブソムリエ / ビバレッジディレクター 森 覚（もりさとる）によるワインペアリングディナーコースを提供しています。

セルジオゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方と厳選された日本の旬の食材を使用したヨーロッパ料理を最大限に引き立てる森の独特の感性を生かしたセレクションは、ワインの生産地域やブドウ品種にとらわれない自由な発想で、「ル・プリスティン東京」ならではの五感をくすぐるワインと料理のペアリングをお楽しみいただけます。



【概要】

名称 ワインペアリング ディナー コース
 料金 4コース 24,640円 / 5コース 30,470円
 場所 ル・プリスティン レストラン 東京（ホテル虎ノ門ヒルズ 1階）
 営業時間 ランチ：11:30～15:00 (LO 14:00)
 ディナー：18:00～23:00 (LO 21:00)

定休日 日曜日・月曜日

※ディナーコースの提供は18:00～23:00 (LO 21:00) となります。
 ※上記価格にサービス料として 15%を頂戴いたします。

ご予約・お問い合わせ：ル・プリスティン東京

TEL 03-6830-1077

予約受付時間 月曜日～土曜日 10:00～20:00 日曜日 10:00～19:00

詳細 <https://lepristinetokyo.com/>

【森 覚 プロフィール】

エグゼクティブソムリエ / ビバレッジディレクター

1977年11月14日生まれ。

2003年に若手ソムリエの登竜門である「ロワールワイン・ソムリエコンクール」で優勝を果たし、その後様々なラグジュアリーホテルで20年以上にわたりソムリエの研究を積む。「全日本最優秀ソムリエコンクール」や「アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」など数々のソムリエコンクールで優勝。2014年2月より日本ソムリエ協会の常務理事兼技術研究部部長を務め、啓蒙活動や後進育成に取り組む。2022年には、長年ソムリエとして職務に励み模範となる実績が認められ「黄綬褒章」を受章。2023年6月よりアンダーズ 東京 / ホテル虎ノ門ヒルズのエグゼクティブソムリエ / ビバレッジディレクターに着任。シェフたちの料理をさらなる美味しさへと昇華させるとともに、ゲスト一人ひとりの好みやスタイルに合わせて五感を刺激するこれまでにないエキサイティングなワインエクスペリエンスを提供する。

