

雪見ディナーとワインのタベ

冬の恵みと日本のワイン&チーズ

白銀に包まれたアルプスの街白馬は、ヨーロッパのような雰囲気。そんな真白な景色を眺めながらのディナーはさながら本場ヨーロッパにいるかのようです。リクエストが多かった冬の食材と雪見ワインのマリアージュ。ようやく今年実現です。シェフ磯部がこの季節ならではの料理に腕を奮い、ワインは同じ雪国で裸一貫からワイナリーを始めたブティックワイナリーの方々をお招き致しております。もちろん冬に美味しいチーズも盛り沢山です。ビギナー、上級者を問わずお楽しみ頂けます。ご参加をお待ち致しております。

日時 **3月11日(日) PM5:00~** (暖炉の火を囲んでのアペリティフ)

ゲスト ~ワイナリー **北海道 松原農園 松原 研二さん**

長野 楠ワイナリー 楠 茂幸さん

長野 はすみふぁ〜む 蓮見 喜昭さん

~チーズプロフェッショナル

ジュレ・ブランシュ(松本) 霜田 早苗さん



料金 **13,650円 (ディナー、チーズ、ワイン込み)**

宿泊プラン お一人様 **スタンダード¥25,200 デラックス¥31,500**

(イベント & 一泊二食付)

(リフト券又はスノーシュープラン付きご宿泊 **スタンダード¥29,200 デラックス¥35,000**)

お迎え **長野駅 PM3:00 ・ 松本駅 PM2:30 ・ 白馬駅 (随時)**

お送り **長野駅へ PM8:20 (ホテル発) ・ 松本駅へ PM8:20 (ホテル発)**



▲松原農園 松原さん

福岡生まれの広島育ち。ひよんな出会いから北海道へ渡り、ワイナリーで栽培・醸造の仕事を経て平成5年に一念発起してニセコ山麓に葡萄畑を切り拓く。北海道の家族経営ワイナリーはこの人無しでは語れません。

▼楠ワイナリー 楠さん

長野県須坂市の地元で畑も無いゼロからワイン用の葡萄栽培を始める。2006年から委託醸造にてワインをリリース。2008年にはシャルドネが原産地呼称認定ワインとなる。昨年秋、念願叶って醸造免許を取得。



▲はすみふぁ〜む 蓮見さん

海外で育ち、米国大学卒業後は諸国を旅し、2005年理想の葡萄作りと地域密着を志して東御市に「ふぁ〜む」を設立。2011年3月に東御市のワイン特区を利用して醸造免許取得。2008年から東御市市議会議員も務める。



白馬リゾートホテル ラ ネージュ東館

399-9301 長野県北安曇郡白馬村和田野の森

TEL0261-72-7111 FAX0261-72-7112

<http://www.laneige-higashikan.com>

e-mail:info@laneige-higashikan.com