

# ワインとディナーのタベ 日本ワインの歩みと初夏の山海の幸



日本を代表するフルーツ王国、山形と山梨。葡萄栽培の歴史は古く、ワイナリーの歩みも日本を牽引する立場として歴史を刻んできました。中でも今回は日本ワインを語る上で欠かせないワインにスポットを当てて、個性豊かな山形・山梨の山海の幸、そして長野の食材とのマリアージュをお楽しみ下さい。それぞれのワイナリー推奨の食材を活かしたラネージュ東館でか味わえないフレンチコース料理です。コロナ禍、そして7月はワイナリー繁忙期ということもあり、ワイナリー当主によるリモート蔵&畑案内という、通常見られない空間へのご案内を取り入れた企画です。

日時 7月9日(土) PM6:00~

料金 ¥35,000 (税金込¥38,500) デイナー・ワイン込み

ワイン **タケダワイナリー** 山形県上山市 大正9年創業 (写真中央)  
**酒井ワイナリー** 山形県南陽市 明治25年創業 (写真右)  
**機山洋酒工業** 山梨県甲州市 昭和5年創業 (写真左)

ご宿泊プラン (イベント&一泊朝食付、シングルユース税込+¥5500)

お一人様 **スタンダード¥45,000** **デラックス¥50,000~**  
(税金込¥49,500) (税金込¥55,000~)

(ご同伴の方でワインなしの方はそれぞれ税込¥5500引きとなります)

送迎 長野駅 PM 2:30 / 白馬駅・八方バスターミナル (随時)

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

