

PRESS RELEASE

2026年3月26日
グランドニッコー東京 台場

今注目の“オレンジワイン”をホテルオリジナルで
無濾過ならではの旨味を楽しむ、2種の味わい
グランドニッコー東京 台場
『プライベートワイン ビンテージ2025』
2026年4月1日（水）より販売開始

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場（住所：東京都港区 総支配人：塚田 忠保）は、東京都に醸造所を構える「深川ワイナリー」（株式会社スイミー ジャパン 住所：東京都江東区、代表取締役：中本 徹）の協力のもと、2025年ビンテージのプライベートワインを2026年4月1日（水）より販売いたします。



グランドニッコー東京 台場では、2017年よりホテルオリジナルのプライベートワインを販売しており、本ビンテージで8回目を迎えます。

本年は、近年ワイン業界でも注目を集めるオレンジワインをテーマに、無濾過で仕上げた2種類のワインをご用意しました。オレンジワインは、白ワイン用のぶどうを赤ワインのように果皮や種とともに醸して発酵させる製法で造られ、白ワインの爽やかさに加え、果皮由来の旨味や軽やかな渋みを感じられる味わいが特徴です。“雑味も旨味のうち”という考えのもと、あえて濾過を行わず瓶詰めする

ことで、ぶどう本来の個性や旨味を活かしたナチュラルな味わいに仕上げました。

ホテル内レストランで提供する多彩なお料理との相性も良く、食事とともに楽しむワインとしておすすめです。スタッフが収穫から瓶詰めまで携わって完成させた特別な一本を、ぜひご堪能ください。

【グランドニッコー東京 台場 『プライベートワイン ビンテージ 2025』 概要】

以下のレストラン・バーおよびルームサービスにて提供

30階「The Grill on 30th」「鉄板焼 銀杏」

2階「中国料理 桃李」「The Lobby Cafe」「Bakery & Pastry Shop」／1階「GARDEN DINING」

※「GARDEN DINING」「The Lobby Cafe」「Bakery & Pastry Shop」「ルームサービス」では
ボトル販売のみとなります。

- ・容量 : 750ml
- ・提供開始日 : 2026年4月1日(水) ※無くなり次第終了
- ・提供時間 : 各店舗 営業時間内
- ・ご予約・お問い合わせ : 03-5500-4550 (レストラン総合案内)

◆ナイアガラ 2025 オレンジスパークリング 無濾過

山形県産ナイアガラ種を使用した、微発泡タイプのオレンジワイン。瓶内二次発酵により生まれる繊細な泡立ちと、ナイアガラ特有の華やかな香りが特徴です。果実味と軽やかな旨味が調和した、爽やかな飲み口をお楽しみください。

レストラン・ルームサービス料金：ボトル ¥9,500

テイクアウト販売価格：¥7,000 (Bakery & Pastry Shop)



◆デラウェア 2025 オレンジワイン 無濾過

山形県と山梨県産のデラウェア種を使用。果皮や種とともに発酵させることで、フルーティーな香りに加え、ほどよいタンニンと奥行きのある味わいが生まれます。幅広い料理に合わせやすいオレンジワインです。

レストラン・ルームサービス料金：

グラス ¥1,600

ボトル ¥9,500

テイクアウト販売価格：¥7,000 (Bakery & Pastry Shop)



※ホテル館内でのご利用料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※テイクアウト販売価格には、消費税が含まれております。

グランドニッコー東京 台場×深川ワイナリー コラボレーション プライベートワインプロジェクト

グランドニッコー東京 台場では、都市型ワイナリーとして注目を集める「深川ワイナリー東京」の協力のもと、ぶどうの収穫、除梗・圧搾から瓶詰め、コルク打栓、ラベルデザインに至るまでのワイン造りの工程を、当ホテルのソムリエをはじめとする有志スタッフの手で行っています。

2017年に始まった本プロジェクトは、「皆で造り上げる楽しみ・喜び」を共有しながら毎年新たな試みを重ね、今回で第8回目となるプライベートワインの商品化を果たすことができました。

【Grand Nikko 東京 台場の施設概要】

所在地 : 東京都港区台場2丁目6-1
敷地面積 : 20,870 m² (6,313 坪)
ホテル : 地下3階 地上30階
延床面積 : 123,775 m² (37,507 坪)
施設構成 : 客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー9カ所、ウエディングチャペル
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー ほか
アクセス : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分
電話番号 : 03-5500-6711 (代表)
公式サイト : <https://www.tokyo.grandnikko.com/>

<Grand Nikko 東京 台場 ブランドメッセージ>

東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

Grand Nikko 東京 台場 PR 事務局 担当 白銀・豊永・松下

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

Grand Nikko 東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)