



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2020年2月27日

グランドニッコー東京 台場

毎年好評の「深川ワイナリー」コラボレーションワインプロジェクト
今年もマリアージュを愉しむメニューも新登場！
グランドニッコー東京 台場 プライベートワイン
3月1日(日)より「山形県産 安孫子 シャルドネ」
3月下旬より「甲州&シャルドネ ブレンド 樽熟成」提供開始

「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 代表取締役社長 総支配人:塚田 忠保)は、話題の都市型ワイナリーとして注目されている「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、「プライベートワインプロジェクト 2019」を実施しています。現在提供中の「山梨県産 甲州 生(き)ワイン」に続き、3月1日(日)より第二弾「山形県産 安孫子 シャルドネ」を、3月下旬より第三弾「甲州&シャルドネ ブレンド 樽熟成」のボトルワインを、当ホテル直営のレストラン&バー5店舗にてご提供します。



「深川ワイナリー」は、東京都内で初めて試飲所を併設し2016年6月にオープンした、国産ぶどうを原料にする話題の都市型ワイン醸造所です。グランドニッコー東京 台場では、「深川ワイナリー」の協力のもと、ぶどうの収穫から圧搾、瓶詰め、ラベル貼りなど全てのワイン造りのプロセスを、当ホテルソムリエをはじめとするホテル内の有志スタッフによって行う「プライベートワインプロジェクト」を2017年より毎年実施しています。

3年目となる本年は、世界中から集まる人々を日本ならではの”おもてなし”でお迎えしたいという想いから、新たな試みに挑戦しました。第一弾となる微発泡の生(き)ワインには甲州種を、第二弾はシャルドネ種を使用し、それぞれの特徴を活かしてご提供します。最終段階の第三弾では、初の試みとして甲州種とシャルドネ種をブレンドして樽熟成し、2品種を合わせることで生まれる新たな味わいで”調和・融合”を表現しました。

また、ホテル最上階のレストラン「鉄板焼 銀杏」では、プライベートワインとのマリアージュを愉しむ新メニュー「帆立のソテー ペアリングセット」を3月1日(日)よりご提供します。第一弾の甲州と第二弾のシャルドネにはハーブを利かせたオイルのソースに合わせて食前に、ブレンドした第三弾はバターとブランデーを詰めたリッチなソースと共に、お互いの良さを引き立てるマリアージュをお楽しみください。

【Grandニッコー東京 台場 プライベートワインプロジェクト概要】

都会の中心でワインを造る「都市型ワイナリー」に、近年注目が集まっています。「ぶどう畑の近くにワイナリーがあり、そこでワインが造られる」が当たり前の時代から、「各地のぶどう畑から都内のワイナリーに新鮮な状態でぶどうを運び、ワインを造る」ということが出来る時代になりました。

そこに着目したのが「都市型ワイナリー」です。プロジェクト発足当時の2017年7月時点では3カ所、今では4カ所も東京都内にワイナリーが存在します。今後さらなる注目と発展が期待される「都市型ワイナリー」とコラボレーションした、Grandニッコー東京 台場オリジナルワインプロジェクトです。

◆第一弾プライベートワイン「山梨県産 甲州 生き」ワイン(微発泡)」

商品名称 : 山梨県産 甲州 生ワイン(微発泡)

販売開始日 : 販売中

料金 : グラス ¥1,400(消費税・サービス料込)

◆第二弾プライベートワイン「山形県産 安孫子 シャルドネ」

商品名称 : 山形県産 安孫子 シャルドネ

販売開始日 : 2020年3月1日(日)

料金 : グラス ¥1,500 ボトル ¥9,000(消費税・サービス料込)

◆第三弾プライベートワイン「甲州&シャルドネ ブレンド 樽熟成」

商品名称 : 甲州&シャルドネ ブレンド 樽熟成

販売開始日 : 2020年3月下旬

料金 : グラス ¥1,900 ボトル ¥11,000(消費税・サービス料込)

＜ワインとのマリアージュを愉しむ新メニュー「帆立のソテー ペアリングセット」＞

3種のプライベートワインとの相性を考えて生み出されたメニューです。ハーブを利かせたオイルソースやバターとブランデーを詰めたリッチなソースと、ワインの味わいの相乗効果をお楽しみください。

提供開始 : 2020年3月1日(日)

料金 : ¥3,500(消費税・サービス料込)

提供時間 : ランチ 11:30~14:30(L.O.)

ディナー 17:30~21:00(L.O.)

提供店舗 : Grandニッコー東京 台場 30階「鉄板焼 銀杏」

ご予約・お問い合わせ : レストラン総合案内 03-5500-4550(10:00~20:00)



【Grandニッコー東京 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10ヶ所、ウエディングチャペル 2ヶ所
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、他

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 : www.tokyo.grandnikko.com

＜Grandニッコー東京 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。大切にしたいのは「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ニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 二宮・松下

TEL: 03-5572-6062 FAX: 03-5572-6065 MAIL: grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

＜一般の方からのお問い合わせ先＞

Grandニッコー東京 台場 TEL: 03-5500-6711(代表)