

PRESS RELEASE

2023年3月22日

グランドニッコー東京 台場

春らしいロゼスパークリング、オレンジワインが初登場！

料理やデザートと一緒にのお愉しみいただく

グランドニッコー東京 台場

「プライベートワイン2022」

2023年3月24日（金）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 代表取締役社長 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、2022年ビンテージのプライベートワインを2023年3月24日（金）より販売いたします。



グランドニッコー東京 台場では、2017年よりプライベートワインを販売しており、この度、2022年ビンテージの販売を開始いたします。これまで、1つのブドウ品種から様々なパターンのワインを造る方法を行なってきましたが、本年は無濾過で仕上げた白ワインのほか、プロジェクト初となるボトリングしたロゼスパークリングと少量限定醸造のオレンジワインをご用意しました。

初登場のオレンジワインは、これまでにリリースしたことがない物をとという視点の中で、甲州種の持つポテンシャルを表現した少量限定醸造となります。また、甲州種で白ワインを仕込んでいる段階で成熟度合いによりスパークリングにするかスティルにするか、濾過をする、しないなど直前まで試飲と議論を繰り返して最終決定をした白ワインは、ホテル内のレストランで料理と一緒に飲んでいただくシーンをイメージしながら造った自信作です。それぞれのこだわりの味わいをご賞味ください。

【グランドニッコー東京 台場 『プライベートワイン 2022』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」

※「The Lobby Cafe」「Bakery & Pastry Shop」「ルームサービス」ではボトル販売のみ

- ・容量 : ボトル 750 ml
- ・提供時間 : 各店舗 営業時間内
- ・提供開始時期 : 2023年3月24日(金) ~ ※無くなり次第終了
- ・料金 : グラス ¥1,600、ボトル ¥9,500
- ・ご予約・お問い合わせ : 03-5500-4550 (レストラン総合案内)

◆山梨 韮崎マスカットベリーA (ロゼ スパークリング)

色鮮やかなルビー色の外観で、抜栓後はきらびやかな泡がグラスに立ち昇り、はじける泡からは果実の香りが広がります。食前酒にはもちろん、ベリー系のフルーツを使ったデザートのお供としてもお楽しみください。



◆山形 甲州 オレンジ 無濾過

白ブドウを原料に、赤ワインの製法を用いて仕込んだオレンジワインは、清涼感と渋みを兼ね備えており、オリエンタルなスパイスを効かせた料理や、中国料理との相性が抜群です。美しいオレンジの色合いが映える、自然光の差し込むランチタイムにおすすめです。



◆山形 甲州 無濾過 (白)

“雑味も旨味の内”という観点から無濾過で仕上げているため、外観は白濁した淡いレモンイエローの色合い。酵母からの芳ばしい香りと和の柑橘系のニュアンスで柔らかい酸味と、たっぷりとした旨味を感じる辛口の味わいです。



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されている「深川ワイナリー」の協力のもと、ブドウの除梗、圧搾、瓶詰め、コルク打栓およびラベルデザインまでのワイン造りのプロセスを、当ホテルソムリエをはじめホテル内の有志スタッフにより行っています。当プロジェクトは2017年から行われており本年で5回目の商品化を果たすことができました。

※本リリースの表示料金は消費税・サービス料込となっております。

最新の営業状況は公式サイトをご覧ください。

<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/>

【グランドニッコー東京 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9ヶ所、ウェディングチャペル 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 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：www.tokyo.grandnikko.com

<グランドニッコー東京 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>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 原・豊永・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>

グランドニッコー東京 台場 TEL : 03-5500-6711 (代表)