

報道関係者各位

2017年7月5日

成田エクセルホテル東急 山梨県の魅力を堪能！

平成29年7月22日(土)日本のワインを楽しむ会 平成29年7月23日(日)山梨県フェア

成田エクセルホテル東急(千葉県成田市・総支配人藤森伸一)では、2017年7月22(土)に日本料理「あづま」にて第45回日本のワインを楽しむ会“勝沼ワイン醸造140周年記念スペシャル”を開催、翌日2017年7月23(日)にはレストラン「ガーデニア」にて、レストランフェア“山梨県フェア”を開催します。



45回目となる日本のワインを楽しむ会は、日本におけるワイン発祥の地・山梨県の甲州市勝沼からセレクトした歴史あるワインをご堪能ください。世界からも注目を集める日本固有のブドウ品種「甲州」のここ数年の品質、栽培・醸造技術の向上は目覚しく、多様なスタイルのワイン作りが始まり、劇的ともいえる進歩を遂げています。今回の日本のワインを楽しむ会では甲州の魅力に焦点をあて、一品一品工夫を凝らした一日限りのプレミアムな献立をご用意いたします。

日本料理あづまでは2011年9月より日本各地のワイナリーを招き「日本のワインを楽しむ会」を隔月で開催しています。このイベントは板長である齋藤渉が国産ワインと和食のマリアージュを楽しんでいただき、和食の良さを更に味わい深いものにしたいと熱心に取り組んできている催事です。

<https://www.narita-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop02/plan/1416117606402.html>

【第45回日本のワインを楽しむ会概要】

- 日時:平成29年7月22日(土) 予約制 18:00～20:30(受付開始17:30)
- 料金:お1人さま 12,000円 (税・サ込)
- 会場:11F 日本料理あづま
- 協力:山梨県甲州市

「山梨県フェア」では、山梨県の食材を使用した料理や郷土料理などで大人からお子様まで幅広く楽しめるメニューで山梨県の魅力を堪能して頂きます。メニュー一例では、実演調理で提供する「甲州ワインビーフのステーキ」や「山梨県産食材を使用したパワーサラダ」、「冷しほうとう」等をご用意。また、物産展時即売会や富士の国やまなし観光キャラバン隊長の「武田菱丸」も応援に駆け付け、会場を盛り上げてくれます。

<https://www.narita-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop01/plan/1416147388022.html>

【山梨県フェア概要】

- 日時:平成29年7月23日(日) 2部制 1部:11:20～12:50(90分制) 2部:13:00～14:40(100分制)
- 料金:大人 1部:2,800円 2部:2,600円 / 60歳以上 1部:2,500円 2部:2,300円 / 小学生(1部2部とも)1,300円
4歳以上(1部2部とも)500円 (税・サ込)
- 会場:1F レストランガーデニア
- 協力:山梨県

※食材の仕入の都合により、内容が変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。

成田エクセルホテル東急が2日間に渡りお届けする山梨県の魅力をご堪能ください。

- ご予約・お問い合わせ
成田エクセルホテル東急 レストラン受付 (10:00～18:00)
TEL 0476-33-0131 FAX 0476-33-0148

《このニュースリリースに関するお問い合わせ先》
成田エクセルホテル東急 広報担当 西條まで
TEL (0476) 33-0109 FAX (0476) 33-0148
E-mail y.saijo@tokyuhotels.co.jp
URL www.narita-e.tokyuhotels.co.jp