



HIGHLAND RESORT
HOTEL & SPA

2020年10月29日

富士急行株式会社
ハイランドリゾート株式会社

“ワイン”と“餃子”がマリアージュ!?

ハイランドリゾート ホテル&スパ 「香るワインフェア」11/3(火祝)より開催



世界遺産・富士山の麓に位置するハイランドリゾート ホテル&スパ(山梨県富士吉田市)内のレストラン「MACARONI CLUB(マカロニクラブ)」では、2020年11月3日(火祝)～12月27日(日)の期間、ソムリエ厳選の山梨県産ワインと中華シェフ特製のこだわり餃子がペアリングで楽しめる「香るワインフェア～山梨ワイン×餃子 異色のマリアージュ～」を開催いたします。

このイベントは、11月3日(火)の山梨県産新酒ワイン「山梨ヌーボー」の解禁と、11月中旬より隣接する富士急ハイランドで開催予定の「FUJI-Q 餃子祭り」(詳細後日発表)に合わせて実施する特別企画です。当ホテル中華シェフ特製の「海鮮餃子」や「甲州牛とキノコのクリーム餃子」、「フカヒレ入り棒餃子」といったこだわり餃子に合わせて、絶妙な相性で楽しめる山梨県産ワインを当ホテルソムリエ・古屋一幸がマッチング。“ワイン×餃子”という一見異色を感じる組み合わせが見事にマリアージュしたセットメニューを、期間限定で販売いたします。日本ワイン発祥の地として名高い山梨県産ワインをより一層美味しくお召し上がりいただけること間違いなしです。なお、こだわり餃子は持ち帰り用の冷凍商品としても販売いたしますので、ご自宅でもホテルメイドの味をお楽しみいただけます。

また、11月3日(火)より、ワインボトルを忠実に再現したチョコレート「～Le Premier～Le chocolate au vin(～ル・プリュミエール～ル ショコラ オ ヴァン)」も当ホテルパティシエによるオリジナル商品として新登場いたします。ルビーチョコを使用したボトルを割ると、中にはレーズンチョコが詰まっており、その程よい甘みはワインとも相性抜群。お土産としてもご自身へのご褒美としても最適の逸品です。さらに、12月6日(日)には、山梨県内を中心に花を通してワインを愉しむ独自のセミナーを展開するワインエキスパート・今泉寿美子氏を講師にお招きしてフラワーアレンジメント&ワインセミナー「花とワイン ～Christmas～」も開催するなど、さまざまな切り口から存分にワインをご堪能いただけます。

この秋は、山梨県が誇る数々のワインを富士山の壮大な景観とともにお楽しみいただけるハイランドリゾートホテル&スパ「香るワインフェア～山梨ワイン×餃子 異色のマリアージュ～」にどうぞご注目ください。

香るワインフェア ～山梨ワイン×餃子異色のマリージュ～

当ホテル中華シェフ特製のこだわり餃子に合わせて、絶妙な相性で楽しめる山梨県産ワインを当ホテルソムリエ・古屋一幸がマッチング。“ワイン×餃子”という一見異色を感じる組み合わせが見事にマリージュしたセットメニューを、期間限定で販売いたします。日本ワイン発祥の地として名高い山梨県産ワインをより一層美味しくお召し上がりいただけること間違いなしです。なお、こだわり餃子は持ち帰り用の冷凍商品としても販売いたしますので、ご自宅でもホテルメイドの味をお楽しみいただけます。

■開催期間

2020年11月3日(火祝)～12月27日(日) ※予定

■場所

ハイランドリゾート ホテル&スパ内レストラン「MACARONI CLUB(マカロニクラブ)」

(営業時間 11:30～21:00 ※Lo. 20:30)

■フェアメニュー(税込)

①海鮮餃子×シャトー・メルシャン 日本のおわ 甲州シャルドネ

柑橘系のフレーバーを持つ甲州とクリーミーさのあるシャルドネが魚介にはピッタリ。きめ細かい泡が後味をすっきり整えます。

<料金> ワインセット(レストラン店内) 2,000円

餃子単品(レストラン店内) 1,200円

②甲州牛とキノコのクリーム餃子×グランポレール 甲斐ノワール

クリームの甘みと牛肉の香ばしい香りに合わせて、渋みの柔らかいタイプの赤ワインをセレクトしました。

<料金> ワインセット(レストラン店内) 2,000円

餃子単品(レストラン店内) 1,200円

冷凍餃子(持ち帰り用) 1,200円

③フカヒレ入り棒餃子×サントリージャパンプレミアム マスカットベリーA ロゼ

酸味が爽やかでベリーのような香りを持つロゼは醤油と合うフレーバーを持ち、控えめな渋みがアクセントです。

<料金> ワインセット(レストラン店内) 2,400円

餃子単品(レストラン店内) 1,600円

冷凍餃子(持ち帰り用) 1,600円

④餃子ドッグ

大きな餃子のような見た目が可愛い餃子ドッグ。もちもちふっくら生地の中に特製の餃子の餡がたっぷり詰まっており、軽食にもおすすめです。ご自宅ではスパークリングワインとあわせてどうぞ。

<料金> 冷凍餃子ドッグ2個セット 500円(税込)

※本商品は持ち帰り用のみの販売となります。

■ソムリエご紹介

ハイランドリゾート ホテル&スパ

(一社)日本ソムリエ協会認定ソムリエ 古屋 一幸(ふるや かずゆき)

<略歴> ハイランドリゾート株式会社にて1990年入社し、2000年にソムリエ資格を取得。

レストランマネージャーを数多くこなし、現在は「MACARONI CLUB」のマネージャーを務める。

※当フェアの詳細については、公式ホームページお知らせ欄にてご確認ください。



◆ワインボトル型チョコレート「～Le Premier～Le chocolate au vin」新発売！

2020年の「山梨ヌーボー」解禁を記念し、ワインボトルを忠実に再現したチョコレート「～Le Premier～Le chocolate au vin(～ル・プリュミエール～ル ショコラ オ ヴァン)」が当ホテルパティシエによるオリジナル商品として新登場いたします。ルビーチョコを使用したボトルを割ると、中にはレーズンチョコが詰まっており、その程よい甘みはワインとも相性抜群。お土産としてもご自身へのご褒美としても最適の逸品です。

- ・商品名 ～Le Premier～Le chocolate au vin
(～ル・プリュミエール～ル ショコラ オ ヴァン)
- ・金額 2,980円(税込)
- ・販売開始 2020年11月3日(火)～ ※予定
- ・販売箇所 ホテル隣接リサとガスパール タウン内「レ レーヴ サロン・ド・テ」



◆花を通してワインを楽しむ「フラワーアレンジメント&ワインセミナー」12/6(日)開催

花を通してワインを楽しむフラワーアレンジメント&ワインセミナー「花とワイン ～Christmas～」を12月6日(日)限定で開催いたします。開催にあたり、山梨県内を中心に花を通してワインを楽しむ独自のセミナー「vin de fleur(ヴァン・ド・フルール)」を展開するワインエキスパート・今泉寿美子氏を講師にご招待。花の香りに包まれた優雅な空間で、ワインの知識を高めていただけます。

- ・イベント名 花とワイン ～Christmas～
- ・日時 2020年12月6日(日) 11:00 集合
※フラワーアレンジメントセミナー11:30～
ワインセミナー&ランチタイム 13:00～
- ・場所 ホテル内レストラン「MACARONI CLUB」
- ・参加費 お一人様 8,000円(税サ込) ※フラワーアレンジメント、お食事、ドリンク(ワイン等)含む
- ・定員 6名(事前予約制)



※イベントについての詳細は公式ホームページお知らせ欄にてご確認ください。

【ハイランドリゾート ホテル&スパ 施設概要】

1. 所在地 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1
2. 建物概要 地上12階、地下1階
3. 客室数 161室
4. 付帯施設 ふじやま温泉、リサとガスパール タウン、フジヤマミュージアム
5. 交通
 - ・車 新宿から中央自動車道で約80分、河口湖ICに隣接
東京から東名高速道路・御殿場IC、東富士五湖道路経由で約90分
※ご宿泊者は駐車場無料
 - ・高速バス 新宿から中央高速バスで約100分、富士急ハイランド下車
東京駅から中央高速バスで約120分、富士急ハイランド下車
※首都圏の他、名古屋、関西等、30ヶ所以上から直通バス運行中
(予約制：0555-73-8181)
 - ・電車 JR中央線大月駅経由、富士急行線富士山駅下車。
富士山駅または富士急ハイランド駅より無料巡回バスで約12分
6. お問い合わせ TEL：0555-22-1000 HP：<https://www.highlandresort.co.jp/>