



MUWA
NISEKO

報道関係者各位

2025年1月7日
合同会社H-SUMMIT

「TACUBO」のオーナーシェフ、田窪大祐氏のスペシャルメニューを楽しむ特別な2日間 「TACUBO × HITO BY TACUBO ガライベント」開催 ～2025年1月10日(金)・11日(土)の2日間～

合同会社H-SUMMIT(所在地:北海道虻田郡倶知安町)が運営するラグジュアリーウェルネスリゾート「MUWA NISEKO(ムワ ニセコ)」は、2025年1月10日(金)から11日(土)の2日間、「HITO by TACUBO」にて「TACUBO × HITO BY TACUBO ガライベント」を実施いたします。



今回のガライベントは、「MUWA NISEKO」の開業1周年を記念し、お客様に特別な美食体験を提供させていただきたいという思いから企画をいたしました。館内のダイニング「HITO by TACUBO」をプロデュースする田窪大祐氏によるスペシャルメニューを人数限定で2日間お楽しみいただけます。メニューは、「真鱈白子のソテー 香草バターソース」や「十勝ハーブ牛ヒレ 薪焼」など、北海道の新鮮な旬の食材を使用した料理に加え、「高知県産 馬肉のタルタル 冬トリュフ添え」、「一山いけす 蛤と葉の花のオレキエツテ」など、田窪シェフによる各地のおすすめ食材を使用した料理をディナーでご提供いたします。また、コースに合うワインのペアリングは「HITO by TACUBO」のソムリエ久慈竜太郎氏が担当。イタリア料理の郷土性や海、山の産地を意識したセレクションにいたしました。MUWAブランドが所有するアメリカ、カリフォルニア州ナパヴァレーのワイナリー「Seven Stones Estate」のセカンド・ワイン「The Collection」も限定でお楽しみいただけます。

「MUWA NISEKO(ムワ ニセコ)」は、2023年12月にオープンしたリゾートです。スキーイン・スキーアウト、ゲレンデへの直接アクセス、露天風呂付など部屋ごとに異なる特長を持った113室の上質な客室は和の伝統的なデザインとモダンな家具調度で、お客様をお迎えしています。さらに、世界が認める究極のガストロノミー体験を叶える2つのダイニングとして、オールデイイタリアン「HITO by TACUBO」と「すき焼割烹 日山」、雄大な羊蹄山の絶景を望むインフィニティ温泉など、他に類を見ない極上のウェルネスの旅をご提供しています。MUWA NISEKOは、今年7月にミシュランガイド発表のホテルセレクションで「1ミシュランキー」に選ばれるなど非常に多くの方々から評価をされています。引き続き多くのお客様により良いサービスを届けられるよう、上質なサービスの提供を続けてまいります。

『TACUBO×HITO BY TACUBOガライブント』開催概要

■日時:

2025年1月10日(金) DINNER 17:30受付／18:00開宴、19:00受付／19:30開宴
2025年1月11日(土) DINNER 17:30受付／18:00開宴、19:00受付／19:30開宴

■料金:

DINNER 36,000円(料理・税金・サービス料込)

追加ペアリングワイン

34,000円(税金・サービス料込)

■定員:

各回10組

■会場:

オールデイダイニングレストラン「HITO by TACUBO」

■コース内容:

DINNER

- ・カプレーゼ TACUBOスタイル
- ・オシエトラキャヴィアと甘エビのカッペリーニ
- ・高知県産 馬肉のタルタル 冬トリュフ添え
- ・真鱈白子のソテー 香草バターソース
- ・一山いけす 蛤と葉の花のオレキエツテ
- ・十勝ハーブ牛ヒレ 薪焼
- ・♫の Pasta ボロネーゼ
- ・ミルクジェラート ピスタチオがけ

■予約方法

1. Omakase

<https://omakase.in/ja/r/nn717907>

2. MUWA NISEKO 公式サイト

<https://www.muwaniseko.com/en/dining/hitobytacubo>

<田窪大祐(たくぼ だいすけ)>

1976年愛媛県生まれ。

19歳で大阪の辻調理師専門学校を卒業後、和食を志望していたが、イタリア料理の実習でフレッシュなトマトソースと茹でたてのパスタの美味しさに衝撃を受け、イタリア料理の道へと進むことを決意した。卒業後、南青山の「アル・ソリト・ポスト」や「アロマプレスカ」で研鑽を積み、30歳の2006年に広尾で自身がオーナーシェフを務める「リストランティエーノ バルカ」を開業した。2010年に恵比寿に移転し「アーリア ディタクボ」を、2016年には移転し、「TACUBO」をオープン。薪焼き肉が特徴のイタリア料理店として人気が高い。

(出典:<https://www.specialists.tastelink.jp/profile/daisuke-takubo>)



「MUWA NISEKO」について

MUWA NISEKOは一年中、五感のすべてで、極上の自然を味わう特別な場所です。ニセコのメインステージ、グランヒラフの足元に位置し、お部屋からワールドクラスのパウダースノーにすぐさまアクセスできるスキーイン・スキーアウトを実現。四季を楽しむ多彩なアクティビティに、雄大な羊蹄山の景色を眺めながら身を委ねるインフィニティ温泉、受賞歴のある美食の数々、スパ、露天風呂付き客室など、他に類を見ない極上のウェルネス体験をお約束します。ニセコの過ごし方は、MUWAから変わります。

公式ウェブサイト:<https://muwaniseko.com>



〈 施設概要 〉

名称: MUWA NISEKO (ムワ ニセコ)

所在地: 北海道虻田郡倶知安町ニセコひらふ1条3丁目10番1号

客室数: 113室

付帯施設: オールデイダイニング (1)、ファインダイニング (1)、インフィニティ温泉 (2)、檜の温泉 (2)、スパ、スキーレンタル&ショップなど

建物規模: 地上7階、地下2階、高さ25.47m

全体敷地面積: 6,440.17 m²

ホテル棟延床面積: 20,822.38 m²

運営: 合同会社H-SUMMIT/設計: 株式会社日建設計/施行: 大成建設株式会社

MUWAについて

MUWAは、お客様の生活の様々なシーンを繋ぐハブ(拠点)のような場所とエクスクルーシブな経験を提供するライフスタイル・ブランドで、「PRIMARY HOME (プライマリーホーム)」、「SECOND HOME (セカンドホーム)」、「VACATION HOME (バケーションホーム)」、「URBAN RESIDENCE (アーバンレジデンス)」という4つのコレクションを展開しています。またMUWAは、日常を過ごす家から旅行で泊まる場所までを含む究極のラグジュアリーレジデンス、最高のロケーション、美しい建築、感覚に訴えるデザインで、空間からコンテンツまで一貫して実装されたラグジュアリーで比類なき価値を生み出します。MUWAは、現在保有している名門ゴルフクラブ、ウェルネス事業、そして2023年冬季にオープンしたMUWA NISEKOを皮切りに、今後はソウル(韓国)やナパ・ヴァレー(米国)をはじめ、世界各地でライフスタイル事業を展開してまいります。

メディアの方の問い合わせ先:

MUWA NISEKO広報事務局(共同ピーアール株式会社内)

担当: 神津、長尾、川嶋

Tel: 03-6260-4855 Fax: 03-6260-6652

muwaniseko-pr@kyodo-pr.co.jp