

駒ヶ根高原リゾートリンクス
20周年
お客様感謝イベント

南信州テロワール
Sevenメーカーズ
ガラパーティー

駒ヶ根リンクス自慢のビュッフェ料理と
地域の7酒造メーカーとの「美酒美食」パーティー

※写真はイメージです

6.27 SAT 28 SUN [予約制]

①17:00～ ②19:00～ / 立食スタイル 各回80名限定

料金 おひとり様 **¥8,000** (税込) ビュッフェ料理・ワンドリンク付き
※追加ドリンク チケット当日販売 詳細はお問い合わせください。

【自社限定】1泊朝食付き宿泊プラン

おひとり様あたり(税込・消費税込) 入湯税150円別・宿泊税200円別

6.27 SAT 1室2名様 ¥15,000 / 1室3名様 ¥14,000 / 1室1名様 ¥17,000

6.28 SUN 1室2名様 ¥12,000 / 1室3名様 ¥11,000 / 1室1名様 ¥14,000

20年目の駒ヶ根リンクスでしか実現し得なかった、奇跡の7メーカー共演。ウイスキー、ワイン、シードル、日本酒、クラフトビール。長野県・南信州が誇る「至高の美酒」が一堂に会する、駒ヶ根リンクス20周年記念のスペシャルイベント。長野県北安曇郡・塩尻地域から南信州にかけて豊かなテロワールを、造り手自身の言葉と、当館こだわりの地域食材をシェフ渾身の料理で紐解きます。お気に入りの一杯と、心に刻まれる物語。特別な一夜が、ここから始まります。



Sevenメーカーズ



Komagane Kogen Resort Link S

駒ヶ根市赤穂5番1086
(中央自動車道駒ヶ根インターより3分)



駒ヶ根高原リゾートリンクス®

TEL.0265-82-8511

WEBサイト



この地域には良い酒を育てる 豊かな大地・水・陽射しがそろう

きれいな水と寒冷な気候、豊穡の大地に育まれた信州で、造り手の情熱が生み出す酒は、まさに土地の恵みそのもの。一杯一杯に宿る風土と造り手の思いを、ゆっくりと味わってみてください。



ウイスキー【宮田村】 マルス駒ヶ岳蒸溜所

中央アルプスの麓、標高798mの豊かな自然に囲まれた地にたたずむウイスキー蒸溜所。良質な水と澄んだ空気に恵まれた環境の中で生まれるウイスキーは、伊那谷の風土を映す一杯として多くの人に親しまれています。

Pickup

シングルモルト駒ヶ岳

クリーンでリッチな味わいを表現したマルス駒ヶ岳蒸溜所を代表するシングルモルトウイスキー。華やかな香味と心地よく続く余韻を楽しめます。



ワイン【北安曇郡池田町】 ドメヌ・ヒロキ

北アルプスを望む池田町で2020年に誕生したワイナリー。冷涼な気候や昼夜の寒暖差を生かして質の高いブドウを育てています。小規模ワイナリーならではの丁寧な手仕事が生きた表情豊かなワインを楽しめます。

Pickup

ソーヴィニヨン・ブランエレガント2024
レモンなどの柑橘香に、ハーブの爽やかさと軽やかなスモーキーさが重なります。豊かな果実味とほのかな苦味が調和し、上品な余韻が広がります。



ワイン【塩尻市】 ベリービーズワイナリー

古くからワインの産地として知られる塩尻で、栽培から醸造まで一貫して品質と味を追求。ブドウの価値を最大限に生かした栽培と、情熱あふれる醸造チームの丁寧な手仕事により、塩尻ワインの新たな可能性を切り拓いています。

Pickup

キューベ季澄香 シャルドネ

フレッシュなレモンとミネラル香に、梅などを感じさせる酸味が重なります。後味にはアルコールのしっかりとしたボリューム感が広がります。



シードル・ワイン【松川町】 VinVie(ヴァンヴィ)

温暖な気候や長い日照、昼夜の寒暖差に恵まれた南信州・松川町。この地で育てたリンゴやブドウを使い、果実の魅力を引き出したシードルやワインを醸造しています。食事にやさしく寄り添う、親しみやすい味わいが魅力です。

Pickup

VinVieシードル

6種のりんごと洋梨をブレンドした辛口シードル。甘いエステル香や爽やかな柑橘香が心地よく、ほのかな甘みと酸、苦みが調和する大人の味わいです。



日本酒【中川村】 米澤酒造

地元・中川村の米と清らかな水を使い、伝統手法「酒槽しぼり」にこだわった酒造りを続けています。米本来の繊細な風味を引き出した酒は国内外から高い評価を受け、世界酒蔵ランキングでは6年連続トップ10入りを果たしています。



日本酒【塩尻市奈良井】 suginomori brewery (スギノモリ・ブルワリー)

1793年創業、2012年から休眠状態にあった杉の森酒造を2021年、「スギノモリ・ブルワリー」の名のもと再生。木曾の山々の水を仕込みに、安曇野の農家と米から向き合い、希少な酒米と手仕事でテロワールを表現しています。

Pickup

narai kinmon

幻の酒米・金紋錦が生む丸い奥行きと透明感。白ぶどうやハーブを思わせる繊細なニュアンスが、米のうまみを静かに引き立てます。



ビール【駒ヶ根市】 南信州ビール

「ローカルを極め、価値を成す」を企業理念に掲げ、南信州や長野県内で生産された麦やフルーツを生かした多彩なビールを数多く展開。土地の魅力とこだわりを一杯に込め、地域に根ざしたビールづくりに取り組んでいます。

Pickup

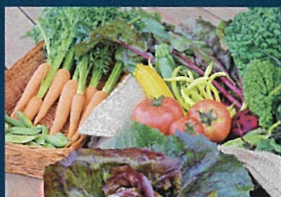
STARLIGHT IPA

「南信州の夜空に、黄金の星が灯る」がコンセプト。ホップの香りを全面に感じる通好みのクラフトビール(アメリカンIPA)です。



信州の酒と至福の一皿が織りなす美食体験

厳選した食材を、シェフの感性と繊細な技で仕立てた料理は、土地の息づかいまでも映し出します。信州の酒とのマリアージュが織りなす、特別な味わいをお楽しみください。



料理に使う食材はシェフが自ら産地へ足を運び厳選。生産者との対話を重ね、確かな味覚で選び抜いたこだわりの逸品です。

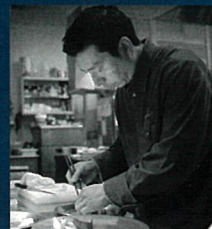


信州産リンゴを飼料に加えて育てたオリジナルブランド豚「あっぷる豚」。濃厚なうまみにフルーティーな甘みが重なる、奥深い味わい。



都内の星付きレストランでも提供されている「いぶきサーモン」。産地だからこそ出会える極上の鮮度と、上質な味わいを堪能できます。

※季節によりご提供できない場合がございます。



Keita Nakaji

駒ヶ根高原リゾートリンクス
別館季澄香 総料理長
中路 啓太

1995年3月、大阪あべの辻フランス料理専門カレッジを卒業。
1995年4月、ハウステンボス ホテルズ入社。上柿元勝氏に師事し、ハウステンボス内にある「ホテル アムステルダム」の「アールペール」にて3年間、同じく「ホテル ヨーロッパ」のフレンチレストラン「デ・アドミラル」にて4年間の修業。
2002年、ベトナムフレンチイタリアンレストランなども経験し、その他フレンチにとらわれない多彩なジャンルにも挑戦する。
2007年、ウェスティン都(京都)のレストランにて従事。
2009年冬、駒ヶ根高原リゾートリンクス料理長に就任。
現在、株式会社三河湾リゾートリンクス 駒ヶ根高原リゾートリンクス 別館季澄香 総料理長として腕をふるう。