

# NAPA & SONOMA Pairing Night at NIKI Hills Winery



限定24名スペシャルディナー

## ナパの真髄、五感で紐解く

ナパ・ソノマワインのスペシャリスト岡本和幸氏が厳選する、現地最高評価の希少な5種。その一滴に宿る哲学を、NIKI Hills Winery レストラン Aperçu 永井尚樹シェフが鋭い洞察で紐解き、イノベティブ・フュージョンへと昇華させる。北の大地の真髄を描き出すNIKI Hills ワイン2種と合わせて全7種の銘柄と料理が織りなす、知的好奇心が満たされる一夜限りの没入型美食体験。

岡本和幸氏：Alpha Works USA, Inc 代表 <http://www.alphaworksusa.com/> ナパ・ソノマの名醸ワインを知り尽くし、名門ワイナリーを巡るツアーや、ペアリングディナーでその魅力を伝えています。



2026. 6. 26 金 15:00～21:30

※ 開催場所：NIKI Hills Winery レストラン Aperçu (アペルシュ)

※ 限定24名 完全予約制 プレミアムプログラム & 特別ディナー/ペアリング

お一人様 55,000円 (消費税・サービス料込)

※ 15:00からのプレミアムプログラム、特別ディナー/ペアリングワインを含みます。

※ Stay Plan (宿泊プラン) をご用意しております。



📍 北海道余市郡仁木町旭台148-1

☎ 0135-32-3801

✉ [mail@nikihills.co.jp](mailto:mail@nikihills.co.jp)



## 【プレミアムプログラム】

五感を研ぎ澄ます6時間

\*雨天時、内容が変更となることがあります。

15:00 - 15:50

天空の展望台、対話とケルナー

専用カートで森を抜け天空へ。岡本氏のナビゲートでケルナーを嗜み、仁木のテロワールを深く知るひととき。

15:50 - 16:40

葡萄畑を歩く、テロワール

栽培責任者・倉岡佑樹と岡本和幸が仁木とナパのテロワールを語る。ブドウ畑を歩き、個性を紐解く。

16:50 - 17:20

醸造所の深部、対話と樽の香

醸造責任者の太田麻美子と岡本氏が導く醸造所の深部。二人の対話と樽から溢れる香りに包まれる希少なバレルテイasting体験。

17:30 - 18:00

Pairing Lab

スペシャリスト岡本氏による知性が味覚を加速させる。運命の「実験」が始まる。ナパ・ワインの高品質を支える背景と、ペアリングの「魔法の正体」を解き明かす準備運動。

18:00 -

The Main Dinner

岡本氏が厳選したナパ・ソノマのワイン5種とNIKI 2種、永井尚樹シェフによるイノベティブ・フュージョンの融合。学んだ法則を極上の一皿で「答え合わせ」する、知的な没入型美食体験。

## 【The Experience】

二部制で楽しむ「学びと実践」

【第1部】 Pairing Lab 味覚の構成要素を掛け合わせ、ワインとの共鳴を科学する。五感で捉える「調和のメカニズム」を体感すれば、これから始まるディナーの一皿一皿が、驚きと感動に満ちたものになる。

【第2部】 The Main Dinner (フルコース) Pairing Labでの「気付き」を、全9品のイノベティブ・フュージョンで答え合わせ。

## 【Dinner Menu & Wine】

Menu 6月の北海道の生命力を永井尚樹の鋭い洞察で再構築。ワインの個性を描く全9品のペアリング・イノベティブ・フュージョン。最高の一杯のために捧げられる、永井の感性と情熱が宿る至高の饗宴。

Wine 岡本氏厳選、現地でしか出逢えない最高評価のナパ・ソノマ計5種。そして、そのポテンシャルを迎え撃つNIKI Hillsの2種。世界の至宝と北の大地の真髓が、知的な刺激とともに注がれる計7種の饗宴。

## 【Vineyard Stay Plan (宿泊プラン)】

饗宴の余韻とともに、ブドウ畑に抱かれる特別な一夜を。  
(お二人様一室料金・税込 / 本イベント二名様分・翌朝食付)



ヴィンヤード  
ラグジュアリールーム  
171,600円 (税込)



ヴィンヤード  
デラックスルーム  
163,900円 (税込)



ヴィンヤード  
スーペリアルーム  
156,000円 (税込)



フォレスト  
スーペリアルーム  
148,500円 (税込)



フォレスト  
モデレートルーム  
145,200円 (税込)

\*フォレストモデレートルームでは、シングルにてご利用いただけます。詳細はお問合せください。

\*当館満室の際は近隣ホテルをご案内いたします。また、専用車で無料送迎いたします。

## 【宿泊プランのお客様】

8:30 -

美食の余韻と目覚めの朝食

眼下に広がるブドウ畑の絶景。北海道チーズとワインの優雅なペアリングを楽しむ、丘の上の特別な朝食。

11:00 チェックアウト

## 【ご送迎のご案内】

往路：14:30 JR仁木駅までお迎えにあがります。  
(JR札幌駅 13:00発 → 小樽駅乗り換え → 仁木駅 14:19着の便が便利です)  
※ニセコ方面よりお越しのお客様は、別途お気軽にご相談ください。

復路：ディナーイベントにご参加のお客様  
21:30 ディナー終了後、JR小樽駅までお送りいたします。

## お申し込み方法

本イベントは、お部屋タイプのご説明や送迎のご相談を丁寧に進めさせていただくため、お電話にてご予約を承ります。

NIKI Hills Winery

☎ 0135-32-3801