



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2024年3月26日

グランドニッコー東京 台場

ホテル内の豊富なお食事とのマリアージュを愉しむ

グランドニッコー東京 台場

「プライベートワイン2023」

2024年3月29日（金）より販売開始

～プロジェクト初となる3年7カ月長期熟成のシャルドネ2019も登場！～

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場（住所：東京都港区 代表取締役社長 総支配人：塚田 忠保）は、東京都に醸造所を構える「深川ワイナリー」（株式会社スイミージャパン 住所：東京都江東区、代表取締役：中本 徹）の協力のもと、2023年ビンテージのプライベートワインを2024年3月29日（金）より販売いたします。



グランドニッコー東京 台場では、2017年よりプライベートワインを販売しており、この度、2023年ビンテージの販売を開始いたします。本年は、無濾過で仕上げた赤ワインとロゼ、昨年好評につき早々に完売となったオレンジワインに加え、プロジェクト初となる、3年7カ月という月日を樽で熟成させたシャルドネも100本限定で販売いたします。

“雑味も旨みの内”という観点から無濾過で仕上げた赤ワインとロゼ、オレンジワインは、ブドウ本来の果実味あふれる自然な味わいをお楽しみいただけます。また、初登場のシャルドネは、2019年に仕込んだ白ワインの一部を木樽にて熟成させた希少な一本。グランドニッコー東京 台場のプロジェクトとしてはもちろん、深川ワイナリーとしてもここまでの長期熟成は初の試みでしたが、長い年月の眠りから覚めたワインは、熟成感のある芳ばしくリッチな味わいに仕上がりました。

思いの詰まったプライベートワインを、ホテル内レストランの食事と一緒に是非ご賞味ください。

## 【グランドニッコー東京 台場 『プライベートワイン 2023』概要】

以下のレストラン・バーおよびルームサービスにて提供

30階「The Grill on 30th」「鉄板焼 銀杏」

2階「中国料理 桃李」「The Lobby Cafe」「Bakery & Pastry Shop」、1階「GARDEN DINING」

※「The Lobby Cafe」「Bakery & Pastry Shop」「ルームサービス」ではボトル販売のみ

- ・容量 : ボトル 750 ml
- ・提供時間 : 各店舗 営業時間内
- ・提供開始時期 : 2024年3月29日(金) ~ ※無くなり次第終了
- ・料金 : グラス ¥1,600、ボトル ¥9,500  
※シャルドネはボトル販売のみ ¥14,000
- ・ご予約・お問い合わせ : 03-5500-4550 (レストラン総合案内)

### ◆山形 甲州オレンジワイン 2023

昨年好評につき完売となりましたオレンジワインが今年も登場します。果皮や種子からくる渋みとおだやかな酸味は、魚料理はもちろん、鶏や、豚などの白身の肉料理とも好相性です。



### ◆山梨 韮崎マスカットベリーA 2023 (赤)

ロゼを仕込む際に途中で取り除いた果皮と種子を赤ワインの発酵槽に入れる事で、通常の倍量の果皮を使って醸しました。一般的なマスカットベリーAよりも色が濃く渋みもよりしっかりと感じます。トマト系のソースや煮込み料理との相性が抜群です。



### ◆山梨 韮崎マスカットベリーA 2023 (ロゼ)

可愛らしいピンクの色合いのロゼは、自然光の差し込むランチタイムにおすすめです。優しい渋みと清涼感を併せ持っており、幅広い料理との相性をお楽しみいただけます。



### ◆山形 安孫子シャルドネ 2019 (3年7カ月樽熟成)

2019年に仕込んだワインの一部を木樽にて熟成させました。木樽からくる芳ばしい香りとリッチでボリューム感のある味わいは、グリルや鉄板焼で調理した素材の味わいを活かした肉料理、魚料理と抜群の相性を魅せてくれます。醸造技術では造れない、年月の経過だけが生み出すことのできる熟成感をご堪能ください。



## グランドニッコー東京 台場×深川ワイナリー コラボレーション プライベートワインプロジェクト

グランドニッコー東京 台場では、都市型ワイナリーとして注目されている「深川ワイナリー」の協力のもと、ブドウの除梗、圧搾、瓶詰め、コルク打栓およびラベルデザインまでのワイン造りのプロセスを、当ホテルソムリエをはじめホテル内の有志スタッフにより行っています。当プロジェクトは2017年から行われており本年で6回目の商品化を果たすことができました。

※本リリースの表示料金は消費税・サービス料込となっております。

## 【Grand Nikko 東京 台場の施設概要】

所在地 : 東京都港区台場2丁目6-1  
敷地面積 : 20,870 m<sup>2</sup> (6,313 坪)  
ホテル : 地下3階 地上30階  
延床面積 : 123,775 m<sup>2</sup> (37,507 坪)  
施設構成 : 客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー9カ所、ウエディングチャペル 2 カ所  
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー ほか  
アクセス : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分  
電話番号 : 03-5500-6711 (代表)  
公式サイト : <https://www.tokyo.grandnikko.com/>

## <Grand Nikko 東京 台場 ブランドメッセージ>

### 東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

Grand Nikko 東京 台場 PR 事務局 担当 原・豊永・松下

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : [grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp)

<一般の方からのお問い合わせ先>

Grand Nikko 東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)