



2026年2月21日(土)

価格 お一人様 20,000円

※上記料金には、食事(中国料理コース)、ワイン6種、おみやげ、消費税、サービス料が含まれます。
※席が相席になる場合がございます。

時間 17:45~20:00

開催場所 別館2階 中国料理 桃李

定員 24名様

協力 つくばワイナリー、Tsukuba Vineyard、Bee's Knees Vineyards、つくばのおさけ推進協議会

お申し込み Peatix(事前オンライン決済)
<https://tsukutabi-wine2026-4.peatix.com>



ご予約はコチラ
(Peatix)



つくばワイナリー 14:30 ホテル本館ロビー集合
見学オプション(無料) 14:45 ホテル出発

イベント前に、つくば市北条にある『つくばワイナリー』への無料送迎を行います。ブドウ畑の見学やショッピングをお楽しみください。

※チケット予約サイトPeatixにてイベント申し込み時にあわせてお申し込みください。

※One Harmony割引対象外。ポイントは積算いたします。※5日前以降のキャンセルはキャンセル料がかかります。

ご来店は公共交通機関で!

つくばエクスプレス「つくば駅」A3出口より徒歩2分、関鉄バス「つくばセンター」より徒歩2分

【お問い合わせ】ホテル日航つくば つくたびデスク TEL.029-869-7566[9:30~18:00]

ホテル日航つくば

秋葉原駅よりつくばエクスプレス快速で45分
つくば駅A3出口より徒歩2分

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻1-1364-1

「つくたび」の情報はコチラから▶



Instagram



X

◆このイベントでは、アルコールの提供がございません。未成年の参加はできません。お車を運転される方は、公共交通機関や代行運転をご利用ください。飲酒運転は法律で禁止されております。

あなたとつくるたび
つくたび



Time Table

- 17:30 受付
- 17:45 開場
ワイナリー紹介の動画を見ながら、ウェルカムドリンクをお楽しみください
- 18:00 挨拶
ホテルソムリエより、本日のワインとペアリング料理の紹介
- 18:15 乾杯~食事
ワイン6種とコース料理のペアリング
- 19:30 生産者によるミニトーク
今村氏に2025年のブドウやワインの出来栄などについて解説していただきます
- 19:40 座談会
『ワインと料理へのこだわり』
—— [パネラーのご紹介] ——

Bee's Knees Vineyards

代表 今村ことよ氏



ホテル日航つくば

ソムリエ 岩佐裕治



ホテル日航つくば

桃李調理長 茂筑竜也



20:00 イベント終了

筑波山麓の黒毛和牛『飯村牛』をはじめ、
地元の旬の恵みや希少食材を用い、
ワインの個性を引き立てるコース料理をご堪能ください

料理イメージ

