PRESS RELEASE 2026年11月27日

クリュッグとパーク ハイアット ニセコ HANAZONOが織りなす美食のひととき

シャンパーニュと北海道の旬を堪能する冬のプライベートダイニング「クリュッグ・スノードーム」 by パーク ハイアット ニセコ HANAZONO 2026年12月15日(火)より冬季限定にて提供開始



プライベートダイニング「クリュッグ・スノードーム」

モエ ヘネシー ジャパン株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うプレステージ シャンパーニュメゾン クリュッグ（KRUG）は、2026年12月15日（火）より、パーク ハイアット ニセコ HANAZONOにて、冬季限定のプライベートダイニング「クリュッグ・スノードーム」を昨年に引き続きオープンいたします。羊蹄山（ようていざん）を望む、白銀の世界に包まれた広々としたイベントヴィレッジに登場する特別な空間で、クリュッグのシャンパーニュと北海道の旬の食材を使用した料理とのペアリングをご提供。1日1グループ限定の完全貸切空間で、冬のニセコならではの贅沢な美食体験をお届けします。

1日1組限定、雪景色に包まれたプライベートダイニング「クリュッグ・スノードーム」

本体験は、1日1グループ限定の完全貸切でお楽しみいただけます。ご到着後は、まず雪景色の中で焚き火を囲みながらシャンパーニュとカナッペをお楽しみいただきます。その後、シャンデリアが灯る温かなイグルーへ。イグルーとは、北極圏の先住民イヌイットが伝統的に用いてきた、雪のブロックを積み重ねて造るドーム状の建物。その特徴的なフォルムは、厳しい寒さから人々を守るための知恵から生まれました。イグルーの中に入ると、アルプスの山荘を思わせる温かな空間が広がり、最大14名様まで着席できる大きなテーブルを設えています。ディナーでは、北海道の旬の食材を贅沢に使用したコース料理と、クリュッグのペアリングをご堪能いただけます。

体験の中心となるのは、3つのキュヴェを巡る味覚の旅。この冬、ニセコの雪景色とともに、クリュッグが贈る唯一無二のプライベート体験をお楽しみください。

■　「クリュッグ・スノードーム」　メニュー





- **コース内容**
  洋食コース・和食コース・中国料理コースの3種類のコースからお選びいただけます。

  【洋食コース】
  帆立や鮑をはじめとする旬の魚介を、フレンチの技法で仕立てたコース。
  神戸牛フィレ肉のローストやキンキのポワレなど、シェフの技巧が光るシグネチャーディッシュをお楽しみいただけます。

  【和食コース】
  旬の海の幸を中心に、昆布締めした牡丹海老や帆立など、繊細な和の技法で仕立てた一皿から始まります。神戸牛サーロインの炭火焼をはじめ、季節の味覚をご堪能いただける特別なコースです。

  【中国料理コース】
  鮑やハタなど厳選した海の幸を用い、広東料理をベースに仕立てた中国料理コース。冬のニセコにふさわしい、滋味深く華やかな味わいをお楽しみいただけます。

- **クリュッグ シャンパーニュ ペアリング**
  「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」から始まり、「クリュッグ 2013」、そして「クリュッグ ロゼ 29 エディション」へ。それぞれが持つ個性と、時間とともに移ろう味わいの変化をご堪能いただけます。オシェトラキャビアを添えたブリニなどのカナッペから、ピエール・エルメ・パリのデザートまで、クリュッグと美食が響き合う特別なひとときをお届けします。

  【ご提供シャンパーニュ】
  3つのシャンパーニュを味わうことで、クリュッグの多彩な個性を体験いただけます。

  ・クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション：豊かさと充実感が織りなすシンフォニー
  ・クリュッグ 2013：香り高い、気品あるシトラスフルーツの香り
  ・クリュッグ ロゼ 29 エディション：果実味とフィネスを併せ持つ驚くべき意外性

■ **「クリュッグ・スノードーム」　概要**



- 営業期間　：2026年12月15日（火）～

- 場所　　：パーク ハイアット ニセコ HANAZONO
  イベントヴィレッジ
  北海道虻田郡倶知安町岩尾別328-47
  https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/park-hyatt-niseko-hanazono/ctsph/dining

- 営業時間　：17:00～22:00（ラストオーダー 21:00）

- メニュー　：「クリュッグ・スノードーム」プラン
  1グループあたり最低料金　：660,000円（税込、別途サービス料15%）
  お食事コース　　：お一人様 44,000円（税込、別途サービス料15%）
  シャンパーニュ ペアリング　：お一人様 44,000円（税込、別途サービス料15%）
  ※メニュー内容および価格は、仕入れや季節により予告なく変更となる場合がございます。

- ご予約方法：1日1グループ限定、最大14名まで利用可能です。
  ご利用の24時間前までの事前予約が必要です。
  飲食の最低利用料金が適用されます。
  下記レストラン予約チームまでお問い合わせください。
  メール：PHNiseko.fbreservations@hyatt.com
  電話　：0136-27-1234（毎日10時～19時）

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO
パーク ハイアット ニセコ HANAZONOは、名峰・羊蹄山とニセコアンヌプリの壮大なランドスケープを一望する最高のロケーションに誕生したラグジュアリーマウンテンリゾートです。美しい自然景観と調和するコンテンポラリーデザインの空間、館内の随所にちりばめられた上質なアート、バラエティー豊かなダイニングで味わえる美食の数々など、輝きに満ちあふれる優美なひとときを演出します。北海道の南西部に位置するニセコは、スキーやスノーボード、ハイキングやゴルフなど、１年を通じて多彩な屋外アクティビティが楽しめる理想的なリゾート地。当ホテルではニセコの素晴らしい自然と伝統文化を守り、持続可能な観光を実現するために、地域の皆さまと連携して様々な取り組みを行っています。
公式サイト：https://www.hyatt.com/park-hyatt/ja-JP/ctsph-park-hyatt-niseko-hanazono

クリュッグについて

メゾン クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業。ヨーゼフは妥協を許さない哲学と先見の明を持った異端児で、歓びこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴィンテージという概念を超越し、気候の違いに左右されることなく誰もが認める卓越した品質を持つシャンパーニュを毎年提供することに成功しました。ブドウ畑それぞれの区画が持つ個性を重視し、さらにリザーヴワインの広範な「ライブラリ」を確立することで、プレステージ シャンパーニュだけを造る最初にして唯一のシャンパーニュ メゾンを確立するに至ったのです。彼のビジョンと創意工夫は6世代にわたりクリュッグ家に受け継がれ、高められています。
クリュッグ公式HP：https://www.krug.com/ja

