

北海道産ワインと地元の旬食材のマリアージュコースが新登場！  
「UNWIND HOTEL&BAR 小樽」にてコースディナーが  
2022年4月28日(木)リニューアル

大好評のワインイベント vol.8“遠藤セレクションワインディナー”も開催

株式会社グローバルエージェンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山崎剛）は、全国に6ブランド11棟1,200室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開する LIVELY HOTELS (<https://livelyhotels.com/>) を運営しています。このたび、「UNWIND HOTEL&BAR 小樽（アンワインドホテルアンドバー小樽）」では、1Fのモダンフレンチレストラン「The Ball 小樽（ザ・ボール小樽）」のコースディナーのラインナップを2022年4月28日（木）よりリニューアルいたします。



UNWIND HOTEL&BAR 小樽では、ワインの産地として世界的に高く評価され成長を続けている余市・仁木を含む北海道産ワインの魅力に着目し、ワインの作り手やソムリエの方々をお招きしたワインイベント”Taste of Hokkaido UNWIND 小樽 ワイン&キューイジーヌ”を2021年7月より定期開催しており、ワイン愛好家の皆様に多数参加していただいております。

ます。今回のリニューアルにあたって、これまでのイベントで参加者から好評を博したワインと相性抜群のメニューを集結し、コースディナーとしてより多くの皆様にお届けできることになりました。代表格となるのは、ワインに精通しているスタッフ選りすぐりの北海道産ワイン3種とシェフの逸品を贅沢にセレクトした「”Taste of Hokkaido”マリアージュコース」。料理は、小樽近海の海の幸や道内各地から取り寄せた旬の食材をふんだんに使用し、ワインとマリアージュ（ペアリング）させるために考案したシェフオリジナルメニュー7品で構成されており、季節の移ろいと共に北海道各地の味覚を満喫できます。

その他にも、スタンダードなコースとして「UNWIND キュイジースコース」、誕生日などの記念日を彩る「アニバーサリーコース」もさらにメニュー内容をブラッシュアップしてお届けします。

築100年の歴史的建造物を再生した UNWIND HOTEL&BAR 小樽で、幻想的なライティングの中、北海道の魅力に溢れたディナーを楽しみませんか。



(画像：マリアージュコース)

<コースディナー付き宿泊プラン概要>

**【販売期間】** 2022年4月28日(木)～ ※宿泊せずレストランでコースディナーのみ注文も可能です。

**【内容・料金】** すべてのコースにハイティースタイル朝食が付きます。

#### ”Taste of Hokkaido”マリアージュコース

メインの「十勝産牛フィレスステーキ マデラワインソース トリュフの香り」をはじめ7品、ワイン3種

2名1室 37,850円～(税込) / 予約 URL: <https://bit.ly/3udcedX>

#### セレクションコース

マリアージュコースのお料理のみのコースです。

2名1室 31,250円～(税込) / 予約 URL: <https://bit.ly/3DRYVmn>

### UNWIND キュイジーヌコース

メインの「十勝産熟成牛のロースステーキ」はじめ北海道の食材をふんだんに使用した6品

2名1室 24,650円～(税込) / 予約URL: <https://bit.ly/3ugWmaj>

### アニバーサリーコース

メインの「北海道産特撰牛ロースステーキ」はじめ7品に、スパークリングワイン、メッセージ付きデザートプレート

2名1室 29,959円～(税込) / 予約URL: <https://bit.ly/3NTaPRH>



#### ■”Taste of Hokkaido UNWIND 小樽 ワイン&キュイジーヌ” 第8弾～Endo Selection Wine Dinner～

大好評の定期開催ワインイベント第8弾、“遠藤セレクションワインディナー”を2022年4月21日(木)に開催いたします。今回は、長年愛をもって小樽エリアのワインを取り扱っている地元の酒屋「丸い遠藤商店」の遠藤友紀雄氏をお招きして、「世界の冷涼気候地を訪ねて」をテーマにワインをセレクトしていただきます。当ホテルのシェフが北海道や後志(しりべし)の食材を駆使して調理した料理とのマリアージュを堪能しませんか。

#### 【概要】

日時：4月21日(木) 18時30分開場、19時ディナー開始

場所：UNWIND HOTEL & BAR 小樽 1階レストラン「The Ball」

料金：お一人様税込13,200円 定員：24名

予約：完全予約制(お電話にてご予約ください→050-3628-1983、定員が埋まり次第受付を締め切らせていただきます。)



宿泊オプション：イベント後に当ホテルでのご宿泊をご希望の方には、特別料金にてご案内いたしますので、ご予約の際にお問い合わせ下さい。

【イベント公式サイト】[Endo Selection Wine Dinner](#)

#### 【遠藤友紀雄氏プロフィール】



株式会社丸い遠藤商店  
代表取締役 遠藤友紀雄氏

小樽市出身。明治 39 年創業の老舗米穀店丸い遠藤商店の代表取締役に 1997 年就任。こだわりのお米だけでなく、ワインでは地元小樽や余市の地産地消を応援すると共に、世界各国から約 3000 本のワインを豊富に取り揃える。地元民はもちろん口コミが広がり観光客にも人気。

【ワインリスト】※予告なく変更する場合がございます。

- ・ピンク・オーチャード リバー&フィールド 2020 (余市町・沢町)
- ・マルセル・ダイス コンプランタシオン 2020 (仏/アルザス)
- ・登醸造 セツナウタ 2020 (余市・登)
- ・平川ワイナリー ポンセ 2020 (余市・沢町)
- ・ハネス・レー ピノ・ノワール ハイデボーデン 2018 (オーストリア)

#### ■UNWIND HOTEL&BAR 小樽について

北海道で初の外国人専用ホテルとして昭和 6 年(1931 年)に建築された「旧越中屋ホテル」。戦時中は将校クラブとして陸軍に、戦後は米軍により接収された歴史を歩み、小樽市指定歴史的建造物、経産省「近代化産業遺産群 33」にも指定された歴史的建造物が、数年の月日を経て再生。歴史を感じる建物の情緒や建築的美観はそのままに、長らく閉館していたからこそその大胆なリノベーションを経て現代的感性で表現されたブティックホテルが誕生しました。ただのクラシックホテルとは違うユニークな感性の世界観を是非ご体験ください。

#### <施設概要>

施設名：UNWIND HOTEL&BAR 小樽

所在地：北海道小樽市色内 1 丁目 8 番 25 号

アクセス：札幌駅から小樽駅まで JR 函館本線で約 35 分、小樽駅からホテルまで徒歩 10 分

Web：<https://www.hotel-unwind.com/otaru/>

Instagram：[https://www.instagram.com/unwind\\_hotel\\_otaru/](https://www.instagram.com/unwind_hotel_otaru/)



■新型コロナウイルスに関する感染対策について

グローバルエージェントでは、With コロナ環境下における対策を「感染予防」だけでなく、保健所と連携して通知する「トレーサビリティ」を講じ、「感染防止対策」と「トレーサビリティ」を軸に対策を行っております。

詳細はこちら：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000107.000007264.html>

■株式会社グローバルエージェントについて

会社名 株式会社グローバルエージェント (<http://global-agents.co.jp>)

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-13

■グローバルエージェントが手がけるライフスタイル事業

LIVE：ソーシャルアパートメント 51 棟約 3,000 室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY：ライフスタイルホテル 11 棟約 1,200 室を運営。 LIVELY HOTELS <https://livelyhotels.com/>

WORK：ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 <https://www.xandwork.com/>

DINE：ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 12 店舗を運営

WASH：ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN：弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社グローバルエージェント 広報担当：加納 / 吉田

TEL：080-3540-3767（加納直通） / MAIL：[pr@global-agents.co.jp](mailto:pr@global-agents.co.jp)