



ソムリエが厳選した日本の銘醸ワインを味わう  
パレスホテル東京 オールデイダイニング グランド キッチン  
「Japanese Wine Journey」開催

第1回：2026年2月28日(土) マンズワイン 小諸ワイナリー  
第2回：2026年6月13日(土) サントリー登美の丘ワイナリー  
第3回：2026年10月17日(土) NIKI Hills Winery



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人:渡部 勝)は2026年、オールデイダイニング グランド キッチンにて、日本ワインの魅力をご体験いただく特別ディナーイベント「Japanese Wine Journey」を3回にわたり開催いたします。

当ホテルのソムリエが日本各地に足を運び、その土壌や気候を感じながら3つのワイナリーを厳選いたしました。日本の食文化に寄り添う革新的なワイン造りを追求する「マンズワイン 小諸ワイナリー」(長野県)、100年以上の歴史を持ち、風土を表現した高品質なワインを生み出す「サントリー登美の丘ワイナリー」(山梨県)、そして、北海道余市郡仁木町の豊かな土壌を活かし、国内外から注目を集める「NIKI Hills Winery」(北海道)。日本ワイン界を代表するワイナリーが誇るワインと、グランド キッチンがお届けする特別ディナーコースとのペアリングをご提供いたします。あわせて、ワイン造りにかける想いやその土地の物語について、生産者と直接言葉を交わすことができるのも本イベントの魅力です。

第1回の2026年2月28日(土)には、「マンズワイン」より代表取締役社長 島崎 大氏が来場予定。第2回の「サントリー登美の丘ワイナリー」(6月13日)、第3回の「NIKI Hills Winery」(10月17日)にも各ワイナリーの生産者がお客様をお迎えいたします。また、イベント開催日を含む約1ヶ月間は、各回で取り上げるワイナリーのグラスワインをグランド キッチンでご用意。日本ワインの世界に触れていただける機会をお届けいたします。

「最上質の日本」の提供を目指すパレスホテル東京で、魅力的な日本ワインに込められた造り手の想いと、ソムリエの感性が融合する食体験をお楽しみください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●「Japanese Wine Journey」概要

場 所: パレスホテル東京 1F オールデイダイニング グランド キッチン

料 金: 1名様 25,000円 (消費税込、サービス料別) ※各回 30名様限定

W E B: <https://www.palacehoteltokyo.com/newsroom/latest-news/restaurants-bars/japanese-wine-journey/>

お問い合わせ: 03-3211-5307 (レストラン予約課)

※ご予約は2名様より、イベント2日前まで承ります。

※満席になり次第、受付を終了いたします。

※イベント開催日を含む約1ヶ月間は、各回で取り上げるワイナリーのグラスワインをご提供いたします。

#### 【第1回】マンズワイン 小諸ワイナリー (長野県小諸市)

日 時: 2026年2月28日(土) 18:30~ (18:00 受付)

予約開始日: 2025年12月14日(日)

生 産 者: マンズワイン株式会社 代表取締役社長 島崎 大 氏

※グラスワイン提供期間: 2026年2月14日(土)~3月14日(土)



マンズワイン株式会社  
島崎 大 氏

#### 【第2回】サントリー登美の丘ワイナリー (山梨県甲斐市)

日 時: 2026年6月13日(土) 18:30~ (18:00 受付)

予約開始日: 2026年3月14日(土)

生 産 者: サントリー登美の丘ワイナリー / サントリー塩尻ワイナリー  
チーフワインメーカー 篠田 健太郎 氏

※グラスワイン提供期間: 2026年5月30日(土)~6月27日(土)



サントリー登美の丘ワイナリー  
篠田 健太郎 氏

#### 【第3回】NIKI Hills Winery (北海道余市郡)

日 時: 2026年10月17日(土) 18:30~ (18:00 受付)

予約開始日: 2026年7月18日(土)

生 産 者: NIKI Hills Winery 栽培責任者 倉岡 佑樹 氏

※グラスワイン提供期間: 2026年10月3日(土)~31日(土)



NIKI Hills Winery  
倉岡 佑樹 氏

### ●マンズワイン 小諸ワイナリー

マンズワイン株式会社は1962年設立のワイナリー。「日本のぶどうによる日本のワイン作り」を理念に掲げ、山梨県勝沼と長野県小諸にワイナリーを構えています。日本の風土に適したぶどう栽培と醸造技術を磨き上げ、高品質なワインを追求。トップシリーズ「ソラリス」をはじめ、日常で楽しめる幅広いラインナップを展開し、国内外から高い評価を獲得しています。伝統と革新を両立し、日本ワインの可能性を切り拓いていきます。



マンズワイン 小諸ワイナリー イメージ



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●サントリー登美の丘ワイナリー

登美の丘ワイナリーの丘を登ると、そこには美しい景色が広がっています。雄大な富士山の姿と目の前に広がる甲府盆地。その景色から「登美の丘」と呼ばれていたのが名前の由来です。この土地でぶどうを作り続けて100年余り。広大な自家ぶどう畑で、頑なに土から作り上げ、ひとつひとつ丁寧に育てたぶどうが手摘みされ、ワインに醸され、瓶詰されるまで、一貫したワイン造りを行っています。「登美の丘ならではの土地の個性を最大限引き出したい」作り手の努力と情熱が、ここにしかないワインを生み出し続けています。



サントリー登美の丘ワイナリー イメージ

### ●NIKI Hills Winery

2019年7月、北海道余市郡仁木町にグランドオープン。33haの敷地に醸造所、ぶどう畑、ナチュラルガーデン、森、レストラン、宿泊棟を備えた複合型ワイナリーです。準限界集落となった仁木町の再生に向け、広告会社DACグループが2014年に事業をスタート。2020年には、世界最大級の国際ワインコンテスト「Decanter World Wine Awards 2020」にて、「YUHZOME 2018」が日本ワイン史上初の赤ワインで金賞を受賞。2025年には「Chardonnay 2023」がシャルドネのスティールワインで日本初の金賞を受賞しました。北海道らしさ、仁木町らしさを表現する、きれいな酸と糖のバランス、「想像力を掻き立てる」奥行きと複雑さを持つワイン造りと、世界中からわざわざ仁木町に足を運びたいようなワイナリーを目指しています。



NIKI Hills Winery イメージ

### ●オールデイダイニング「グランド キッチン」

朝食から夜まで、様々な時間帯のニーズにお応えするオールデイダイニング。フレンチ、洋食、和食の要素を取り入れた幅広いジャンルのメニューをお楽しみいただけます。また、数々のコンクールで受賞歴を持つソムリエが在籍し、ワインのラインナップも充実。ナチュラルカラーを基調とした天井高6mの店内には、開放的でライブ感あふれるオープンキッチン。ガラス面から柔らかな日差しが差し込み、温かい雰囲気に包まれています。四季を感じられるテラス席では、緑を望みながら、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。



オールデイダイニング グランド キッチン イメージ

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式Instagram

([パレスホテル東京/エステール](#) by [アラン・デュカス/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当: 菊池、田浦

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: [press@palacehotel.jp](mailto:press@palacehotel.jp)

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 野澤、伊藤、岡山

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)