

ナパ・ヴァレーの魅力に触れる特別な宿泊プラン
「Napa Valley Wine Stay with Screaming Eagle」

予約開始: 2026年6月1日(月)
宿泊期間: 2026年7月1日(水)～9月30日(水)



© Napa Valley Vintners/Visit Napa Valley

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、カリフォルニア州ナパ・ヴァレーの最高級赤ワイン「スクリーミング イーグル」のグラスワインを鉄板焼 濠の特別ディナーとともにご堪能いただける宿泊プラン「Napa Valley Wine Stay with Screaming Eagle」を、2026年7月1日(水)から9月30日(水)までの期間限定で販売いたします。

「スクリーミング イーグル」は年間生産数が約 6,000 本と極めて少なく、世界のワイン愛好家が注目する入手困難なカルトワイン(※)の代表格です。ディナーのペアリングには本銘柄の他に、清涼感あふれるケンゾーエステイトの「あさつゆ」や、果実味豊かなシャルドネの「コングスガード」など、産地の多様性を映し出す全 5 銘柄をグラスでご用意いたします。ソムリエ 西村 圭太郎が厳選したワインと鉄板焼 濠の職人が焼き上げる神戸牛と松阪牛のマリアージュをお楽しみください。

また、客室の特別アメニティとして、ナパ・ヴァレーの特徴やワイン造りのストーリー、料理との相性をそれぞれテーマにした 2 冊の本をお贈りいたします。ご自宅でも引き続き、その魅力に触れていただけます。非営利生産者団体「Napa Valley Vintners」およびナパ・ヴァレー観光局「Visit Napa Valley」の協力のもと実現した本プランでは、より深くワインの世界を探求されたいお客様へ向けて、有料オプションとして、Napa Valley Vintners 駐日代表の小枝 絵麻 氏によるオンラインワインセミナーの手配も承っております。プライベートな空間で、専門家からナパ・ヴァレーワインと料理のマリアージュや産地の歴史を直接学ぶ特別な体験はいかがでしょう。

豊かな緑と水に恵まれた丸の内の地で、ナパ・ヴァレーの風土が育んだワインと美食が織りなす、この夏だけの贅沢なひとときをお過ごしください。

※カルトワイン…極めて少量生産で品質が高く、熱狂的なワイン愛好家によって高値で取引される入手困難な最高級ワインの総称。



PALACE HOTEL TOKYO

●「Napa Valley Wine Stay with Screaming Eagle」概要

宿泊対象期間: 2026年7月1日(水)～9月30日(水)

予約期間: 2026年6月1日(月)～9月23日(水)

お問い合わせ: 03-3211-5218 (宿泊予約)

WEB: <https://www.palacehoteltokyo.com/offer/napa-valley-wine-stay/>

内容:

- ・1泊2日のご宿泊
- ・鉄板焼 濠の限定ディナーとワインペアリング(5銘柄 各1杯100mlずつ)
＜ペアリングワイン＞
 - ・スパークリングワイン シュラムスパーグ ジェイ シュラム
 - ・白ワイン ケンゾーエステイト あさつゆ/コングスガード シヤルドネ
 - ・赤ワイン クロ ペガス ピノ ノワール/スクリーミング イーグル
 ※ワインの銘柄やヴィンテージは在庫状況によって変更になる可能性があります。
- ・特別アメニティ 書籍2冊
「NAPA VALLEY WINE TEXTBOOK」および「Food x Wine + Bridges」
- ・Napa Valley Vintners 駐日代表 小枝 絵麻 氏によるプラン限定オンラインワインセミナー
※有料オプション 90分 40,000円(消費税込)
- ・ご朝食 (オールデイダイニング グランド キッチン/インルームダイニングにて)

料金:

部屋タイプ

デラックスキングまたはツイン with バルコニー(45㎡)	2名様	679,585円～
エグゼクティブスイート(75㎡)	2名様	894,635円～
プレミアスイート(90㎡)	2名様	1,084,385円～

※上記料金は1泊2日分の1室料金です(サービス料15%、消費税込)。

※別途、東京都宿泊税1名様につき200円/泊を頂戴いたします。

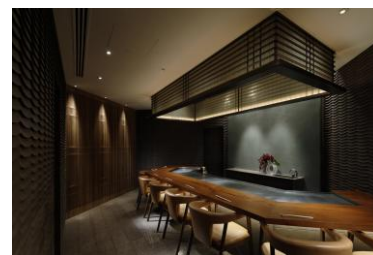
※チェックイン7日前までにご予約ください。

※1日1室(1～3名様利用)限定販売。

※本宿泊プランは「スクリーミング イーグル」が売り切れ次第、販売終了となります。

●スクリーミング イーグル

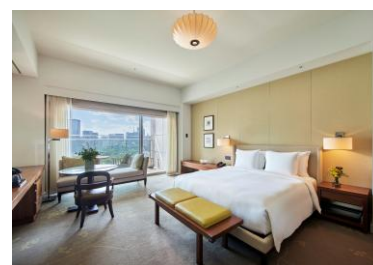
世界中のワイン愛好家の心を揺さぶる少量生産かつ高品質のカリフォルニアワイン。ナパ・ヴァレーの一等地にある約20haの畑では、窪地に冷気が溜まる特異な環境を活かし、同産地で最もエレガントと称されるカベルネ ソーヴィニオンを生み出します。150以上のベースワインから厳格なブラインドテイastingを経てブレンドを決定するため、年間生産量はヴィンテージにより500～900ケース(約6,000～10,000本)ほどと極めて少なく、メーリングリストの顧客のみに販売されるという幻のワインとして知られています。



鉄板焼 濠



特別アメニティ イメージ



デラックスキング with バルコニー



プレミアスイート



スクリーミング イーグル イメージ



PALACE HOTEL TOKYO

●小枝 絵麻 (こえだ えま) 氏 / Napa Valley Vintners 駐日代表

1978年テヘランに生まれ、高校卒業までニューヨークで育ちました。上智大学卒業後、飲食コンサルティング企業を経て、2013年よりNapa Valley Vintners 駐日代表に。米国大使館農務担当官事務所(ATO)の専任シェフを務めた経歴も持ち、ナパ・ヴァレーワインと食のマリアージュに深い造詣を有していることから、本ブランドのオンラインワインセミナーでは、講師としてその魅力をお伝えいたします。



小枝 絵麻 (こえだ えま) 氏

【協力】

Napa Valley Vintners (ナパ・ヴァレー・ヴィンテナーズ)

1944年に設立された、カリフォルニア州ナパ・ヴァレーのワイナリーで構成される非営利の生産者団体(業界団体)。



napa valley vintners

Visit Napa Valley (ビジット・ナパ・ヴァレー)

カリフォルニア州ナパ郡の観光を統括する公式の目的地管理・マーケティング組織(DMO)。

●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。「フォーブス・トラベルガイド」ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降11年連続で維持しています。2025年にはミシュランガイドのホテルセレクションにおける新たな評価「ミシュランキー」にて、最高評価である3ミシュランキーに2年連続で選出されました。



パレスホテル東京 外観

●日本料理 和田倉 ソムリエ 西村 圭太郎(にしむら けいたろう)

2004年にソムリエ、2009年にシニアソムリエを取得。コンクールへの出場経験も豊富で、2009年に「JALUX ワインアワード」、2010年第4回「JETCUP」優勝、同年にはイタリア政府観光局より、イタリアワイン大使の称号を授与。2015年株式会社パレスホテルに入社後、2016年1月より現職。ソムリエでありながら、SAKE Diploma、日本茶アドバイザーの資格も取得しております。



ソムリエ 西村 圭太郎

<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、和地

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: 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、吉野

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp