

約 50 種類のラインナップからお好みの 1 本を… 北海道産ワインを味わう「ロイヤルナイトプラン」

12月15日より販売開始

ホテルのバーで過ごす大人のひとときを提案

京王プラザホテル札幌(代表取締役社長 池田純久)では、12月15日(木)より北海道産ワイン 1 本とおつまみ 4 種がセットになった「ロイヤルナイトプラン」をホテル 1F メインバー〈クロスヴォールト〉にて販売いたします。若い世代の方にホテルのバーに足を運んでいただくきっかけとして、カジュアルにバーを楽しめるお得なプランを考案いたしました。ホリデーシーズンにぴったりのペアプランで大人のひとときを静かな隠れ家でお過ごしいただけます。

バーへ訪れたことのない方、特に 20 代～ 30 代の若い世代の方にとってバーは「堅苦しいイメージ」「何を頼めばいいかわからない」「行きつけがない」等の理由から敷居が高いと感じられやすく、特にホテルのバーはプライベート感のある雰囲気に入りづらく、敬遠されがちであるといえます。

こうした中で、若い世代の方にホテルのバーの魅力を知っていただくために、ワインとおつまみをおふたり様 10,000 円でお楽しみいただけるお得なプランを考案いたしました。ワインはスパークリングワイン、白ワイン、赤ワインがあり、全て北海道産です。札幌市内のホテルのバーとしては最大級のラインナップである約 50 種類からお好みの 1 本をお選びいただけます。バーに慣れていない方にも気軽にご利用いただけるよう、おつまみはチーズ 3 種盛り合わせ、ソーセージ&ベーコンなどワインと合う 4 種をバーテンダーがあらかじめチョイスいたしました。プラン料金には税・サービス料・テーブルチャージが含まれているため、お会計も分かりやすく安心してお楽しみいただけます。

北海道は近年ワイナリー数が急増し、ワインの生産地として注目度が高まっています。北海道産ワインは国内外の様々なコンクールで金賞を受賞、地理的表示制度(GI)にも登録されるなどその実力も認められています。北海道のワイン産業の特徴として、家族経営の小さなワイナリーが多いことがあげられます。小規模だからこそできる、自然や環境に配慮した持続可能な農法で作られた自然派ワインは、地域や産業の持続可能な発展を支えています。生産者自身で開墾した農場や、除草剤や化学肥料を一切使わずに全て手作業で行う農場など、真摯なワイン造りの姿勢は脱帽ものです。

京王プラザホテル札幌は、ソムリエや仕入れ担当が直接ワイナリーや葡萄畑を訪問し、ワイン生産者と信頼関係を築いてきました。本プランを提供するメインバー〈クロスヴォールト〉では、直接訪問したからこそわかる生産者の人柄やワインに対する想い、ワイン 1 本 1 本が持つストーリーを交えたバーテンダーとの会話を楽しむことができます。

〈クロスヴォールト〉のプライベート感のある空間は一見すると敷居が高く感じられますが、隠れ家のような雰囲気と、一度入ると包み込まれるような安心感があり、ホリデーシーズンの大切な方とのひとときにも最適です。こだわりの北海道産ワインとバーテンダーによる細やかなおもてなしで、上質な大人時間を演出いたします。



▲ロイヤルナイトプラン (イメージ)



▲北海道産ワイン (イメージ)



▲メインバー〈クロスヴォールト〉店内

【 ロイヤルナイトプラン 】

■ 内容

- ・北海道産スパークリングワイン、赤ワイン、白ワインからいずれか1本（フルボトル）
- ・おつまみ4種（ミックスナッツ、チーズ3種盛り合わせ、ソーセージ&ベーコン、ドライフルーツ）

■ 提供期間

2022年12月15日（木）～2023年1月31日（火）

17:00～20:30 ※完全予約制

■ 提供場所

京王プラザホテル札幌 1F メインバー〈クロスヴォールト〉

■ 料金

おふたり様 10,000円（ワイン・おつまみ・税・サービス料・テーブルチャージ込）

■ 予約方法

ご利用日の2日前までの完全予約制です。ホテルHPにてWEB予約を承ります。（1日5組限定）

【 お選びいただけるワインの一例 】

■ スパークリングワイン

- ・モンペ 2020（ドメーヌ・モン）

余市町登地区で有機栽培されたナイヤガラを使用したペティアン（微発泡）のワインです。ドメーヌ・モンは日本人の食文化に合う日本人のためのワインを目指しており、除草剤や化学農薬等を使用せずに手作業で栽培しています。オリが多く濁っているのが特徴で、生産量が少なく市場にはあまり出回らない希少なワインです。

■ 白ワイン

- ・バンビツ（さっぽろ藤野ワイナリー）

パックスやナイヤガラ等の品種による白ワインです。パッションフルーツや青リンゴ、ダーズリンティーのような華のある香りと味わいが広がります。さっぽろ藤野ワイナリーは札幌市南区にある、亜硫酸塩（酸化防止剤）を最小限に抑え天然酵母で醸造しているワイナリーです。飲食店だけに卸しているため、一般には手に入らないワインです。

■ 赤ワイン

- ・鶴沼ツヴァイゲルト 2019（北海道ワイン）

しっかりとしたタンニンにブラックチェリー、プラムを思わせる果実の風味、コショウなどスパイスを思わせる香りがある赤ワインです。鶴沼の葡萄畑の中でも特に良質な葡萄を厳選し、醸造後の適正な熟成期間を経て、更に厳しい官能検査に合格したワインだけが「鶴沼」のブランドを名乗ることができます。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 永原、遠山、対馬 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
（ホテルHP）