

1st
anniversary

二夜限り"造り手"と祝うアニバーサリーディナー&ワインイベント

ホテル ラ ヴィーニュ 白馬 開業一周年記念

開業一周年の感謝を込めて、二夜限りの特別なディナーイベントを開催します。

第一夜は富山・氷見と長野・小諸のワイナリーとともに、

第二夜はチーズ、ワイン、デザートと、異なる分野の造り手たちを迎えてクリスマスディナーを開催。

それぞれの風土に根ざした味わいを、レストラン「ラ ヴィーニュ ダイニング フード」にてお楽しみください。

day 1

11/29 (sat)

18:00~

北陸日本海の恵み×信州大地の恵み
二つのテロワールを味わう
ワインイベント

¥49,500

(1泊2日・1名様分・税込)



day 2

12/06 (sat)

18:00~

ワイン醸造家・酪農家と
白馬で過ごす、
一期一会のクリスマスディナー

¥66,000

(1泊2日・1名様分・税込)



ご予約方法

ご予約は上記QRコードより承ります。各種お問い合わせは下記お電話またはメールアドレスまで。

＊本イベントはいずれもご宿泊プランです。料金には、一泊二食付きのご宿泊とイベント代が含まれております。

tel: 0261-85-5166

email: lavigne@okcs.co.jp

会 場

LA VIGNE DINING FÛDO

参加定員

各イベント 30名様限定

アクセス

長野県北安曇郡白馬村北城 3020-1116

送 迎

白馬駅または八方バスターミナル

LA VIGNE
DINING FÛDO

11/29 (sat) 18:00~

day 1

北陸日本海の恵み×信州大地の恵み 二つのテロワールを味わうワインイベント

北陸といえば海。海風や雪解け水に育まれた富山・セイズファームのワイン。信州といえば山。標高950m、「天空の土地」で育まれた長野・テールドシエルのワイン。異なる風土が育んだ二つの個性を、一夜のコースで味わうペアリングディナーです。



セイズファーム・ワイナリー 田向 俊氏

2007年創業、富山県氷見市の丘に位置する100%自社畑のワイナリー。「北陸が生む美しいワイン」を理念に、海風や雪解け水に育まれた土地の恵みを反映する、個性豊かな味わいを届けています。

テールドシエル・ワイナリー 栗原 一斗氏

2015年創業、長野県小諸市糠地、標高950mの地にあるワイナリー。野生酵母による醗酵と自社醸造で、自然のリズムに寄り添う「天空の土地」ならではのワインを生み出しています。



LA VIGNE DINING FÛDO

ラヴィーニュダイニング フード 料理長 今西 大和

1988年生まれ、高知県出身。エコール辻大阪校を主席で卒業後、20歳で渡仏。ライオール村の名店「Michel Bras」で修行しパリの「Septime」「Le Chateaubriand」などで研鑽を積み、いずれも部門シェフを務める。ミシュラン三ツ星を含む計5店舗で経験を重ね、帰国後は複数のレストランでシェフを歴任。2025年4月よりホテル ラヴィーニュ白馬併設レストラン「LA VIGNE DINING FÛDO」の料理長に就任。

12/06 (sat) 18:00~

day 2

ワイン醸造家・酪農家と白馬で過ごす、 一期一会のクリスマスディナー

"海外で最も飲まれる日本ワイン"とも称されるグレイスワイン。世界から注目されるワインに合わせてお届けするのは、料理長・今西が「今日しか味わえない一皿」をテーマに、白馬の風土を取り入れた一期一会のコース料理です。

さらに、富山の希少なヤギチーズや長野の老舗チーズ、「パティスリー ウサギ」の村西氏によるデザートもご用意。

当日は、一周年・クリスマスを祝うべく、各ジャンルの"造り手"たちをお招きし、冬景色の白馬でともに過ごす特別な一夜。彼女たちの"想いを味わう"、味覚と出会いに満ちたクリスマスディナーをここ、「ラヴィーニュ ダイニング フード」でお楽しみください。



グレイスワイン（中央葡萄酒） 三澤 彩奈氏

山梨県勝沼町、1923年創業。現在は、三澤彩奈氏が栽培醸造を担い、世界最大級のコンクールでは日本ワイン初の金賞受賞。甲州ワインの名を世界に広めている。

吉田興産ヤギチーズ専門店Y&Co. 吉田 朋美氏

富山県黒部市を拠点にヤギを育て、無添加・高栄養のヤギミルクを使った、鮮度の高いヤギチーズを製造。

清水牧場 清水 晴美氏

長野県松本市、標高1,400~1,800mの牧草地で育つ牛と羊のミルクを使い、気候風土に根ざしたチーズづくりを営む。

パティスリー ウサギ 村西 理沙氏

兵庫県伊丹市出身。パリやアルザスで研鑽を積み、2016年に帰国。2017年3月には故郷・伊丹市で「パティスリー ウサギ」を開業。

