



ニセコHANAZONOの息を呑む絶景と極上のお食事を、バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが誇るワインとともに—
**バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ワインメーカー・ディナー**
at ニッコースタイルニセコ HANAZONO

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社より、ローラン・ペロダン氏をお迎えし、ワイナリーの長きに渡る伝統と、ワイン造りの哲学をご紹介致します。当日はワイナリーが誇る代表的なワインに合わせた、ニッコースタイルニセコ HANAZONO自慢のビュッフェスタイルの食事をご用意。乾杯のシャンパニュで始まり、ロスチャイルド一家のナタン・セレイス・ド・ロスチャイルド氏が手掛ける、オーガニックのソーヴィニヨン・ブランや、厳選された白ワインとロゼワイン、そしてプレステージキュヴェのシャトー・ダルマイヤック、最後はデザートワインと、数多くの充実したラインナップをお楽しみいただけます。

メニューとワインペアリングは裏面をご覧ください。

2025
5.24-25

17:30 Start



[特別ゲスト]

ローラン・ペロダン氏

バロン・フィリップ・ド・

ロスチャイルド社

ビジネス・デベロップメント・

ディレクター



BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD

ご予約が必要となります

¥11,500

お1人様当り
(税・サービス料込み)

[開催日] 2025年5月24日(土)–25日(日)

[時間] 17:30ディナー開始 (17:00より ウエルカム・ドリンク)

[定員] 35名様

 **nikko Style**
niseko hanazono

ご予約・ご宿泊予約はQRコードから。
お問い合わせはお電話にて承ります。
TEL. 0136-55-7674 (レストラン予約直通)
〒044-0082 北海道虻田郡倶知安町岩尾別328-51



バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ワインメーカー・ディナー
at ニッコースタイルニセコ HANAZONO



BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD

WINE SELECTION

シャンパニユ	バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット N/V
白ワイン	ムートン・カデ・ソーヴィニヨン・ブラン・オーガニック・バイ・ナタン 2023
白ワイン	エスクード・ロホ・グラン・レゼルヴァ・シャルドネ 2023
ロゼワイン	ムートン・カデ・ロゼ・オーガニック・バイ・マチルド 2023
赤ワイン	ムートン・カデ・キュヴェ・ヘリテージ・ルージュ 2022
赤ワイン	シャトー・ダルマイヤック 2021 (お1人様1杯とさせて頂きます)
デザートワイン	ムートン・カデ・レゼルヴ・ソーテルヌ



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

FOOD SELECTION (ワインに合わせた特別なお食事をご用意しております)

CANAPÉ (ルーフトップラウンジにて、ウェルカムシャンパニユと共に)

ジャーキー（牛、蝦夷鹿、熊）、キャビア＆ブリニ、ピンチョス2種
(カブレーゼ、オリーブ＆ピクルス)、野菜スティック



SALAD STATION

グリーンサラダ、野菜のマリネ、ドレッシング及び付け合わせ各種

COLD CUTS & BREAD STATION

北海道産シーフード、北海道チーズ、ハモンセラーノ、チョリソー、モルタデッラ、グリッシーニ、魚介のマリネ、パン各種

HOT DISHES

豚肉のアルザス風煮込み、唐揚げ、ビーフシチュー、ジンギスカン、野菜のグリル、フライドポテト、天ぷら各種、ロックフィッシュパイ、漁師風シーフードスープ

LIVE COOKING STATION

北海道産和牛、北海道産ホタテ、北海道産蟹、パルミジヤーノ・レッジヤーノのパスタ

SIDE DISH

野菜のグリル、アスパラガスのグリル、トマトのグリル、マッシュポテト、蘭越産 ななつぼし

HOKKAIDO & OTHER DESSERTS

サイフォンコーヒー、椿サロンの椿サンド、ニカオ チョコチップアイスクリーム、わらび餅、エクレア、抹茶ケーキ、チョコレートケーキ、マカロン、フルーツ

当店のメニューは、地元の農家様や生産者様から仕入れた食材を積極的に使用しております。地元が誇る、季節ごとの最高級食材をお楽しみください。また、食材の仕入れ状況や季節により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。