

SPA Land Wine Festival

スパランド ワイン祭り

2017.11.23 [THU] 祝
19:00 開宴

日時	2017.11.23 (木・祝) 19:00 開宴 (約2時間)
会場	レストラン&ワインバー 回 スパランド ホテル内藤 2F
参加費	6,500 円 (税込) ※入場料、イベント参加料、イベント飲食料含む
定員	先着 60名限定
ドレスコード	スパランド館内着
予約方法	お電話にてご予約いただきます。 スパランドホテル内藤 ☎055-262-7001 ※予約締め切り日時：11月21日(火) 22:00

～ソムリエ & 醸造家と過ごす～

ワイパな夜

ワインパーティー

in スパランド

SPA Land Wine Festival

2017. 11.23 [THU] 祝
19:00 開宴

スパランド ワイン祭り

～ソムリエ & 醸造家と過ごす～

ワイパな夜
in スパランド

ワイントーク&ビュッフェイベント

山梨ワインの造り手と山梨出身のソムリエが展開するワイントークを、
山梨の食材満載のビュッフェ料理と共に楽しむ夜のひととき。

醸造家とソムリエのここでしか聞けないトークショー。

醸造家は山梨ワインの名醸『勝沼醸造』よりお招きします。

パーソナリティとして、自らも造り手でもあるシニアソムリエの小牧康伸氏が
おくる特別なひととき。

【和食旬彩・凛】の山本忍料理長による山梨の素材を活かした
料理を楽しむビュッフェイベント。

ワインバーカウンターには勝沼醸造のワインを中心に、
山梨ワインをラインナップ。

小牧シニアソムリエがそれぞれのメニューに合う銘柄を紹介します。



パーソナリティ
小牧 康伸
(こまき やすのぶ)

「ワインは、もっとも自然なアルコール飲料で、
日常的であり、芸術的であり、
もっとも生育環境（テロワール）が影響する飲み物です」

小牧ヴィンヤード主宰
約30年間東京・大阪の帝国ホテルでソムリエとして勤務の後、
山梨県立農大やワイナリーにて
醸造用葡萄の栽培や醸造の研修を受ける。
現在は醸造用葡萄栽培をする傍ら、山梨県内の短大や
専門学校にてサービスマンの育成もしている。
JSA 第1回認定シニアソムリエ
HRS 国家技能検定
1級レストランサービス技能士
HRS 西洋料理テーブルマナー認定講師
SSI 日本酒利き酒師
著書 「ホテル・レストランの
サービスとマナー」 BAB ジャパン

スケジュール

18:45～ウエルカムサービス

19:00 開宴

山梨の食材にこだわった料理と山梨のワインをワイントークと共に
お楽しみください。(～21:00)

ワイントークテーマ

「ワインとリフレッシュ」
「山梨のワイン造り～醸造家と共に」



山梨ワイン醸造家

勝沼醸造株式会社 (かつぬまじょうぞう)

クオリティーの高い山梨のオリジナルワインにこだわる

130年の歴史をもつワイナリーです。

ワイン

7種類の厳選した山梨県産ワイン(赤・白)と、
甲州スパークリングワインが登場！
ソムリエ小牧氏が丁寧にワインをご紹介します。
あなただけの特別な1本に出会えるかも。



ウエルカムワイン

- マルス甲州スパークリング(本坊酒造)

白ワイン

- アルガブランカ クラレーザ(勝沼醸造)
- アルガブランカ ポシケ(勝沼醸造)
- アルガブランカ ビッパ(勝沼醸造)
- アルガブランカ イセハラ(勝沼醸造)

赤ワイン

- 穂坂 マスカットベリーA 樽熟成(本坊酒造)
 - プラチナコレクション シラー2014(アルプスワイン)
 - prologue(小牧ヴィンヤード)
- ※数量に限りがある銘柄もございます。

料理

当館料理長山本による、山梨の素材を活かした
和テイストな料理でおもてなし。
山梨のワインと山梨の食材満載の料理に
心もおなかもリフレッシュ！



スパランドホテル内藤

総料理長 **山本 忍**

数々の名店を経て完成された日本料理

岡山県出身

神戸・大阪の懐石料理や寿司処・割烹旅館などで
日本料理の真髄を習得。

ホテル鬼怒川(栃木)料理主任を経て、
ホテルレオマの森(香川)和食料理長や
鬼怒川プラザホテル料理長を歴任。
2015年、スパランドホテル内藤総料理長就任。



※イベント参加料にはイベント中飲食代・入館料が含まれております。
※イベント前後のご入浴も可能です。※当日フロントにて入館手続きをお済ませください。
※石和温泉駅より送迎バスの便がございます。※館内着でお気軽にご参加いただけるパーティです。
※20歳未満の方はご参加いただけません。

Refresh Resort
SPA LAND スパランド