



ホテルソムリエ厳選！ つくばワインでテロワールを 愉しむ特別体験(全3回)

ホテルのソムリエが料理や雰囲気合ったつくばワインを厳選。
ワインを味わうだけでなく、ブドウが育ってきた環境や生産者の声、ホテルシェフこだわりの料理で
テロワールを存分に感じられる3回シリーズの特別体験プランです。



9/24
[日]

第1弾

つくばワイナリー散策&
ブドウの搾りかすで
草木染め体験



～筑波山麓の風光明媚な風景とともに
味わうテロワール～

筑波山麓に広がるブドウ畑「つくばワイナリー」を散策した後は、ワイン醸造時に出るブドウの搾りかすを使った草木染め体験。ランチには、地元人気店のパンやチーズを使ったオードブル、旬の焼き野菜をダッチオープンスタイルでご用意。ホテルソムリエ厳選のワインと共にご堪能ください！

【参加費】¥12,000(消費税込)／【時間】10:00～14:00
【定員】12名／【場所】つくばワイナリー
【予約開始】2023年7月20日(木)

10/21
[土]

第2弾

Tsukuba Vineyard 栽培体験と
江戸時代後期の古民家で味わう
地元ワイン



～元研究者の生産者にブドウ栽培と
ワイン醸造のこだわりを聞く～

Tsukuba Vineyard(つくばヴィンヤード)でワイン用のブドウを育てている高橋学氏にブドウづくりの知識やこだわりなどを聞きながら、ブドウ栽培を体験。初心者の方も大歓迎。体験後は、古民家「下邑家(しもむらけ)住宅」を貸し切ってランチタイム。スペシャルオードブルとワイン4種をお楽しみください！

【参加費】¥10,000(消費税込)／【時間】10:00～14:00
【定員】12名／【場所】Tsukuba Vineyard
【予約開始】2023年8月20日(日)

11/23
[木・祝]

第3弾

3つのワイナリーの新酒ワインを
シェフこだわりの
地元食材フレンチとともに



～“つくばワイン”の飲み比べ～

地元食材をふんだんに使用したシェフこだわりのスペシャルディナーとともに、つくばを代表する『つくばワイナリー』『Tsukuba Vineyard』『Bee's Knees Vineyards』の3つのワイナリーより2023年に醸造された“つくばワイン”の新酒を飲み比べ。生産者を囲むでの食事で、ブドウ作りとワイン醸造の貴重な話と共にテロワールを締めくくります。

【参加費】¥20,000(サービス料・消費税込)
【時間】17:00～20:00／【定員】12名
【場所】ホテル日航つくば本館11階
【予約開始】2023年9月20日(水)

●詳細は「つきたび公式ウェブサイト」をご覧ください ●写真はイメージです

【お問い合わせ】

ホテル日航つくば つきたびデスク TEL.029-869-7566 (9:00～18:00)

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻1-1364-1 www.nikko-tsukuba.com/tsukutabi

ホテル日航つくば

秋葉原駅よりつくばエクスプレス快速で45分
つくば駅A3出口より徒歩2分

予約はこちら▼



※駐車場は、ホテル専用駐車場をご利用ください