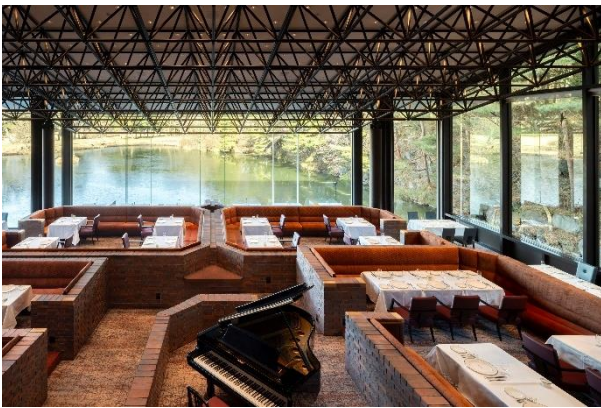


ザ・プリンス 軽井沢

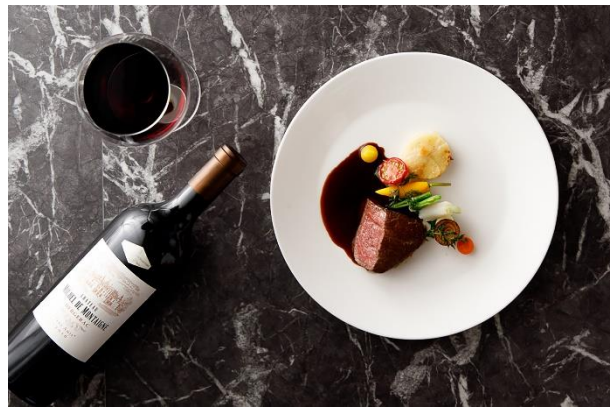
「軽井沢ワイン倶楽部」2025年12月14日(日)開催 千曲川ワインバレー × フレンチシェフのスペシャリテ

小諸ワイナリー「Terre de ciel(テールドシエル)」の池田岳雄氏を迎え、信州のテロワールを味わう特別な一夜

ザ・プリンス 軽井沢(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢、総支配人:影山裕子)のダイニングルーム ボーセジュールでは、毎回テーマが変わるワインイベント「軽井沢ワイン倶楽部」を開催しています。12月開催回では、千曲川ワインバレーに位置する長野県小諸市のワイナリー「Terre de ciel(テールドシエル)」をテーマに、代表・池田岳雄氏をお招きし、同ワイナリーの厳選ワインとフレンチシェフのスペシャリテによるペアリングディナーをお届けします。



ダイニングルーム ボーセジュール店内



「軽井沢ワイン倶楽部」イメージ

ザ・プリンス 軽井沢が定期的で開催する「軽井沢ワイン倶楽部」は、毎回テーマを変え、ワインの背景にあるストーリーや造り手の想いに触れながら、料理とのマリアージュを楽しむおとなのためのワインイベントです。今回のテーマは「千曲川ワインバレーとフレンチシェフのスペシャリテ」。標高約930mに位置する長野県小諸市・糠地(ぬかじ)地区でワイン造りを行う「Terre de ciel」を取り上げます。当日は、ワイナリー代表である池田岳雄氏が来館。厳しい気候条件を活かし、野生酵母を用いた醸造や低介入でのワイン造りなど、Terre de cielならではのこだわりを語りながら、選りすぐりのワインをご紹介します。提供される料理は、ダイニングルーム ボーセジュールの料理長でもあり、数々の料理コンクールでも受賞歴のある時田啓一が手がけるスペシャリテ。千曲川ワインバレーのテロワールを最大限に引き立てるコース仕立てとなっており、信州の食材と自然派ワインが織りなす奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。冬の特別な一夜にふさわしい、ワインと料理、そして造り手のストーリーが融合した上質な時間をご体験ください。

軽井沢ワイン倶楽部 2025年12月開催概要

開催日時:2025年12月14日(日)6:00P.M.~8:00P.M.(受付5:30P.M.より)

場所:ザ・プリンス 軽井沢 1F ダイニングルーム ボーセジュール

料金:1名さま¥20,000/Seibu Prince Global Rewards 会員1名さま¥18,000

内容:ディナーコース、ペアリングワイン(12月テーマは千曲川ワインバレーとフレンチシェフのスペシャリテ)

ご予約・お問合せ:ザ・プリンス 軽井沢レストラン予約係 TEL:0267-42-1112(受付時間9:00A.M.~8:30P.M.)

詳細は、公式Webサイトより https://www.princehotels.co.jp/the_prince_karuizawa/plan/bose/wine.club.2025/

※写真はイメージです。 ※表記の料金には消費税、サービス料15%が含まれております。 ※事前予約制となります。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

©本件に関する報道各位からのお問合せ

軽井沢プリンスホテル 広報担当

TEL:0267-42-8115(セールス&マーケティング直通)

FAX:0267-42-8118

https://www.princehotels.co.jp/the_prince_karuizawa/

軽井沢ワイン倶楽部概要

ザ・プリンス 軽井沢のダイニングルーム ボーセジュールをメインに定期的に開催しているワインイベントです。毎回異なるテーマを設け、国内外のワイナリーや生産地に焦点を当てながら、ワインの背景にあるストーリーや造り手のこだわりを紹介しています。シェフがワインに合わせて仕立てる特別コースを提供し、料理とワインのペアリングをじっくりと楽しんでいただけます。リゾートの落ち着いた空間で開催される少人数制のイベントのため、ワイン初心者から愛好家まで幅広いお客さまに、深い学びと豊かな味わいのひとときをご体験いただける人気の催しです。



■今後の開催予定

2026年1月18日(日) シャンパーニュ・ブルゴーニュのセレクト

2026年2月15日(日) シェフのスペシャリテと南フランスワインを楽しむ(軽井沢 浅間プリンスホテルにて開催)

2026年3月15日(日) フランス二大産地のひとつボルドーのガロンヌ川からジロンド川の左岸からのワインをご紹介します

Terre de ciel 概要

長野県小諸市・糠地地区に位置するワイナリーです。標高約930mの冷涼な気候と急斜面の畑を活かし、土地本来の個性を引き出すワイン造りを行っています。野生酵母による発酵や、極力介入を抑えた醸造など、自然の力を尊重した丁寧な造りが特徴です。こうしたこだわりにより、千曲川ワインバレーの中でも高い評価を得ており、国内外のワイン愛好家から注目を集めています。



ワイナリー「Terre de ciel」

Terre de ciel ワインについて

12月開催回では、厳選された5本のワインをご紹介します。信州の食材と自然派ワインが織りなす奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

- ①テールドシエル ソーヴィニオンブラン・アン・ベトン 2023
- ②テールドシエル シャルドネ 2023
- ③テールドシエル ラ・フルール 2023
- ④テールドシエル ピノ・ノワール ペディセル 2023
- ⑤テールドシエル ル・オワゾ 2024



Terre de ciel ワイン

料理長プロフィール

ザ・プリンス 軽井沢

ダイニングルーム ボーセジュール料理長 時田 啓一(ときた けいいち)

1992年 サンシャインシティプリンスホテルに入社

2013年 ボキューズ・ドールコンクール国内4位

2014年 第7回エスコフィエ・フランス料理コンクール 優勝

2018年 第4回パテ・クルート世界選手権アジア大会 優勝

2018年 第10回パテ・クルート世界選手権フランス大会 準優勝

2023年 ザ・プリンス 軽井沢 ダイニングルーム ボーセジュール料理長就任



ダイニングルーム ボーセジュール料理長 時田啓一