

軽井沢 浅間プリンスホテル
2夜限定のメーカーズディナーと期間限定ペアリングディナーを販売
小諸ワイナリー「マンズワイン」とのコラボレーション

【期間】メーカーズディナー 2026年5月15日(金)・16日(土)
ペアリングディナー 2026年5月17日(日)～6月14日(日)

軽井沢 浅間プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢、総支配人:影山裕子)では、国内外のワインコンテストで多数の受賞歴を持つ日本を代表するワインメーカー、マンズワイン株式会社(本社:東京都中央区)の小諸ワイナリーとのコラボレーション企画を実施します。マンズワイン株式会社代表取締役社長の島崎氏のお話や料理とワインのマリアージュを楽しむ2夜限定のメーカーズディナーを2026年5月15日(金)・16日(土)に開催します。さらに、マンズワインと信州食材を使用した料理のペアリングを楽しめる期間限定ペアリングディナー「Menu MANNS」を5月17日(日)から6月14日(日)まで提供します。軽井沢および周辺地域の自然や食文化の魅力を発信する食体験企画「KARUIZAWA asamariage(アサマリージュ)」の一環として、ホテル滞在とともに楽しめる特別なワイン体験を提案します。



マンズワイン「ソラリス」シリーズ



「ダイニング ブルーム」店内

本企画では、マンズワインの魅力をより深く味わっていただくため、2つの異なるスタイルでディナーを展開します。メーカーズディナー「Menu ASAMA」では、軽井沢 浅間プリンスホテルのソムリエが選定したワインを主役に据え、それぞれのワインが持つ香りや味わい、余韻の特徴に合わせて、料理長 青木佑真が南仏料理をベースに信州の食材を取り入れたコース料理を構成します。ワインの個性を引き立てることを意識し、一皿ごとに異なるマリアージュを楽しめる内容となっております。また当日は、島崎氏によるワインの解説を交えながら料理を提供し、普段は知ることのできない造り手の想いやストーリーにも触れながら食事をお楽しみいただけます。続く期間限定のペアリングディナー「Menu MANNS」では、信州の食材を取り入れたコース料理とともに、よりカジュアルにマンズワインとの組み合わせを楽しめる内容とし、食とワインの魅力を多くのお客さまに体験いただける機会を提供します。

「マンズワイン」コラボレーション企画 概要

メーカーズディナー「Menu ASAMA」

販売日時：2026年5月15日(金)・16日(土) 6:00P.M.～8:00P.M.
場 所：軽井沢 浅間プリンスホテル1階「ダイニング ブルーム」個室
料 金：1名さま¥22,000(1日先着20名さま 合計40名さま)
予 約：Webサイトまたはお電話より TEL:0267-48-0001

ペアリングディナー「Menu MANNS」

販売日時：2026年5月17日(日)～6月14日(日) 5:30P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)
場 所：軽井沢 浅間プリンスホテル1階「ダイニング ブルーム」
料 金：1名さま¥20,000
予 約：Webサイトまたはお電話より TEL:0267-48-0001

詳細は、公式Webサイトより <https://asamariage.jp/>

※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。※写真はイメージです※表記料金には料理代・ワイン代・消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※当レストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料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 浅間プリンスホテル 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/asama/>

メーカーズディナー「Menu ASAMA」

マンズワイン代表取締役社長・島崎大氏を迎え、ワイン造りの背景や想いを直接聞きながら、料理とワインの特別なリアージュを楽しむ2夜限定のスペシャルディナー。

■Amuse-bouche アミューズ・ブーシュ

南フランスの郷土料理を様々なプチ・サレで表現

ペアリング:ソラリス 千曲川 シャルドネ メッド・トラディショナル ブリュット・ナチュラル

■Pâté provençal パテ・プロヴァンサル

信州福味鶏と信州米豚のテリーヌ ハーブとオリーブの香り 様々なコンディマンを添えて

ペアリング:ソラリス ル・シエル

■Soup de poisson スープ・ド・ポワソン

南仏の郷土料理 魚介のスープ

信州サーモンの低温キュイ 春の山菜

ペアリング:ソラリス 小諸 シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ

■En croute アン・クルート

牛頬肉のパイ包み焼き

南仏の郷土料理 ドーブをイマージュ

ペアリング:ソラリス 千曲川 カベルネ・ソーヴィニヨン ビオロジック

■Velouté ヴルルーテ

苺のヴルルーテとラベンダー蜂蜜のアイス

フランス産のラベンダー蜂蜜と八ヶ岳牛乳の滑らかなアイス

ペアリング:ソラリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エクストラクション

ペアリングディナー「Menu MANNNS」

信州の食材を取り入れたコース料理とともに、

マンズワインの個性を引き立てるペアリングを楽しめる期間限定の特別ディナー。

■SOBA

信州そば／くるみ／烏賊

信州そばと香ばしいくるみのソースと烏賊の炙り くるみそばをイマージュ

ペアリング:酵母の泡 龍眼

■KITA-AKARI

北あかり／牛頬肉／コンテ

北あかりと牛頬肉のクロケット リゾットナチュラルとマデラ酒の香り

ペアリング:ソラリス 千曲川 シャルドネ

■IWANA

信州大王イワナ／あさり／檸檬

信州大王イワナの低温キュイと帆立貝のムース ナージュソース

ペアリング:ソラリス 千曲川 シャルドネ 樽仕込

■CHEVREUIL

信州鹿肉／信州味噌

信州産鹿肉のロースト ポワブラードソース 信州味噌とスパイスの香り

ペアリング:ソラリス ユヴェンタ

ソラリス 千曲川 カベルネソーヴィニヨン

■FRUITS

ブルーベリー／八ヶ岳ヨーグルト／カマルグ塩

信州産ブルーベリーマリネとヨーグルトのエスプーマ カマルグ塩のアクセント



ペアリングディナー「MANNNS」イメージ



前菜「SOBA」



温菜「KITA-AKARI」



魚料理「IWANA」



肉料理「CHEVREUIL」



マンズワイン株式会社 代表取締役社長 島崎 大(しまざき だい)氏

勝沼に次ぐ第二のワイナリーとして1973年に誕生したマンズワイン小諸ワイナリー。千曲川ワインバレー上流域のパイオニアとして、独自に開発した「レインカット」栽培で育てたヨーロッパ系品種を中心に日本屈指のワインを生み出しています。当日はマンズワインが世界の銘醸を目標につくり続け、世界のVIPをもてなしてきた日本ワイン「ソラリス」の数々を、軽井沢 浅間プリンスホテルの丹精込めたお料理と共にじっくりとお楽しみくだされば幸いです。

■マンズワインについて

マンズワインは1962年、勝沼にて日本ワイン造りをスタートしました。1973年には、冷涼な気候と標高に恵まれた小諸市にワイナリーを開設し、本格的な欧州系品種の栽培とワイン造りを展開しています。現在日本有数のワイン産地として知られる千曲川ワインバレーの先駆的存在として高く評価されており、地域のテロワールを生かした高品質なワインを生み出し続け、日本を代表するワイナリーの一つとして国内外で高い評価を得ています。



軽井沢 浅間プリンスホテル 料理長 青木 佑真(あおき ゆうま)氏

このたび、日本を代表するワイナリー「マンズワイン」との特別なコラボレーションを開催できることを、大変光栄に思っております。私は、ワインを単に料理に「合わせる」のではなく、料理とワインが互いに「対話」するようなひとときをお届けしたいと考えております。信州の豊かな食材を中心に仕立てた料理を、香り、味わい、彩り、食感など、五感でお楽しみいただければ幸いです。軽井沢 浅間プリンスホテルでしか体験できない特別な一夜を、ぜひご堪能ください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

■プロフィール

- 2017年 ホテルインターコンチネンタル東京ベイ ラ・プロヴァンス副料理長 就任
- 2019年 横浜グランドインターコンチネンタルホテル 入社
インターコンチネンタル横浜 pier8 LABOARD 配属
- 2021年 株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 入社 (軽井沢 浅間プリンスホテル配属)
- 2022年 軽井沢 浅間プリンスホテル料理長 就任



軽井沢 浅間プリンスホテル ソムリエ 伊佐 光成(いさ みつなり)氏

日本のワインにおける重要なエリアとして長野県が誇る千曲川ワインバレー。その中でも最も重要視される東地区の小諸市にいち早くワイナリーを開設し50年を超える歴史を持ち、世界のVIPにも提供されるプレミアムなワインを造るマンズワインは日本を代表するワイナリーと言っても過言ではありません。本ディナーでは、料理長青木が提案する信州の食材を生かした独創的なフレンチとともに、マンズワインが世界に誇る「ソラリス」シリーズを中心にペアリングいたしました。信州のテロワールが育む料理とワインが響き合う、特別な食の体験をぜひお楽しみください。

■プロフィール

- 2005年 ザ・プリンス パークタワー東京 入社
- 2008年 日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得
- 2010年 日本ホテルバーメンス協会認定 シニアバーテンダー取得
- 2021年 軽井沢 浅間プリンスホテル 配属



Karuzawa Asama Princehotel
Experience Society

軽井沢 浅間プリンスホテルで、素敵な出会い。

KARUIZAWA asamariage (アサマリアージュ) 概要

「ASAMA」とフランス語の「Mariage (マリアージュ)」を組み合わせた造語。フランス料理の世界では、「ワインと料理のマリアージュ」といった表現があり、食と飲みものの調和を楽しむ高級な体験を想起。「ASAMA」の自然や文化と、「Mariage」という単語が持つエレガンスなイメージで、軽井沢と周辺地域の豊かな自然、地元食材、文化などが調和して特別な食体験を生み出す、というコンセプトを表現しています。

◎お客さまからのお問合せ

軽井沢 浅間プリンスホテル TEL:0267-48-0001

公式 Web サイト <https://www.princehotels.co.jp/asama/>