

ながのテロワールとワインの会

ワイナリー

ル・ミリュウ
ぼおーのふぁーむ



ikaza
[i k a z a]

この度、レストラン ikaza [ikaza] (イカザ) では安曇野にある
“ルミリュウ”と“ぼおーのふぁーむ”を招いてメーカーズディナーを開催します。

厳選された安曇野産ワインとながのテロワール。

この土地の風土や歴史からインスピレーションを受けて生み出されたストーリーのある料理を
地元ワインとともに楽しんでください。



日 程 / 2026年7月11日 (土)

時 間 / 18:00 OPEN / 18:30 START

場 所 / 松本ホテル花月 レストラン ikaza [ikaza] (イカザ)

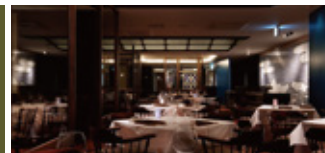
定 員 / 40名様

料 金 / ¥16,500 (サービス料・消費税込み)

内 容 / ワインに合わせたながのテロワールコース
ikaza コース (11,000 円) と同等の内容

ワイナリーがおすすめする【厳選5種のワイン】とワインに併せたお料理をご用意いたします。ワイナリーの代表者からのワイントークも共にお楽しみください

※アルコールがセットになったコースの為、20歳未満の方はご参加いただけません。



スタンドグラスが印象的なエントランスから始まり、松本民芸家具のテーブルと椅子が配された重厚で落ち着いた雰囲気のあるレストラン。長野の土地が生み出す素材に“作らせてもらう”料理、素材さとモダンさをあわせ持つ「ながのテロワール」がコンセプト。店名のように長野の歴史・風土に根ざし、人が集まる場所であるように。



信州ワイン&ながのテロワール

山々から流れる清らかな水、昼夜の寒暖差が育む豊かな実り。その土地ならではの風土が、ワインにも料理にも息づいています。レストラン ikaza が大切にする「ながのテロワール」と、安曇野のワイナリーが醸す個性豊かなワイン。それぞれに込められた生産者の想いが響き合うことで生まれる特別なひとときをお届けいたします。

Cuisine
CHEF



グランシェフ

太田将治

信州の風土が育む豊かな食材と向き合い、その魅力を最大限に引き出す料理人。ながのテロワールをテーマに、この土地ならではの美味しさを皿の上で表現しています。

Wine
WINEGROWER



ワイナリー

ル・ミリュウ

「Le Milieu = 環境」の名の通り、自然との共生を大切にしたワイン造りを実践。安曇野の風土と畑の個性を映し出す上質なワインが高く評価されています。

Wine
WINEGROWER



ワイナリー

ぼおーのふぁーむ

安曇野の四季と北アルプスの自然に育まれたぶどうを使用し、土地の個性を大切に醸造。自然体でありながら奥深い味わいのワインを生み出しています。



創業138年（明治20年7月14日）
「民藝フィロソフィ 松本の日常の記憶」を
コンセプトに民藝精神を映し出したホテル
として皆様をお迎えいたします。

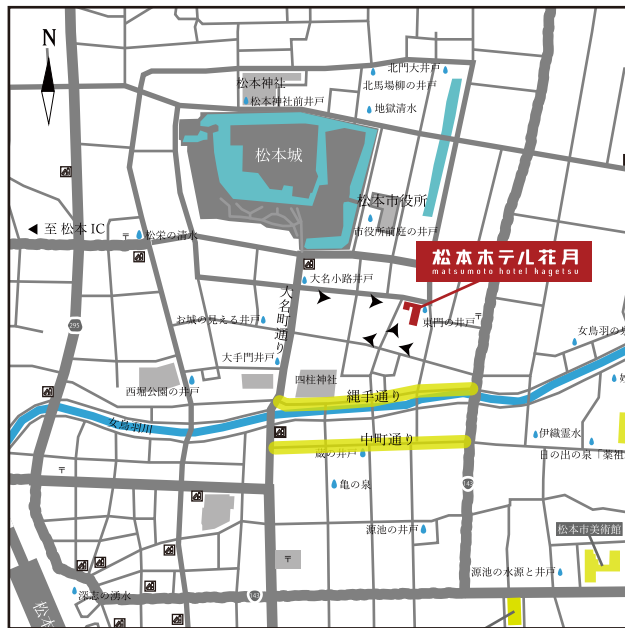
国宝松本城から徒歩5分

 **松本ホテル花月**
matsumoto hotel kagetsu

390-0874 長野県松本市大手 4-8-9
www.matsumotohotel-kagetsu.com

ご予約・お問合せは・・・

tel:0263-32-0114
info@matsumotohotel-kagetsu.com



ながのテロワールとワインの会

2026.07.11 sat



 **松本ホテル花月**
matsumoto hotel kagetsu

Mingei Philosophy – Matsumoto life style, simple beyond beauty