

カーブドッチ オーベルジュでアニバーサリー宿泊プランを販売開始

株式会社カーブドッチ(本社:新潟県、代表取締役社長:今井 卓)は、オーベルジュ「WineryStayTRAVIGNE(ワイナリーステイ トラヴィーニュ)」にて新たな宿泊プラン「アニバーサリーワイナリーステイ」の予約を開始しました。



ワインの生まれる場所を尋ね、そこで過ごす贅沢。
全客室の窓から見えるのは、見渡す限りのぶどう畑。
〈ワイナリーに泊まる〉という特別な体験を。

ご夫婦の結婚記念日やカップル・ご友人のお誕生日祝いに。
部屋にはカーブドッチのスパークリングワインとナチュラルな花束をご用意。
乾杯したその瞬間から最高の滞在がはじまります。
ディナーはフレンチのフルコースを。最初の一皿はぶどう畑の前庭から。
優雅な非日常をご堪能下さい。



アニバーサリー宿泊プラン概要

- ・カーブドッチスパークリングワイン1本
- ・ナチュラルな花束
- ・フレンチのディナー最後にメッセージプレート

2022年4月1日ご宿泊分より予約受付中

公式HP:<https://travigne.jp/>

ワイナリーステイトラヴィーニュ概要

全10室の客室の名前は自社ワイン〈どうぶつシリーズ〉から10の動物たち。

それぞれの客室はすべて異なる造りとインテリア。

バスルームのアメニティは、AVEDA製品を使用し地球環境へも配慮。

タオル類もオーガニックコットンを使用したオリジナル。

デザイン監修: 東京・青山の〈フロリレージュ〉を手がけた〈Esquisse.Inc〉の 甲斐晋介氏

設計施工: SE構法での木造建築を〈株式会社星野建築事務所〉星野貴行氏

ロゴデザイン: 〈6D-K Co.,Ltd〉木住野彰悟氏

WineryStay TRAVIGNE ワイナリーステイ トラヴィーニュ

客室: 全室ぶどう畑に面した洋室10室(定員2~3名)

料金(税込): 一泊二食付きで44,000円~/人

食事: 夕食はフレンチ、朝食は洋食



レストラン トラヴィーニュ概要

ディナーはワイナリーだからこそ、肩肘張らず気軽にワインを愉しんでいただけるフレンチのフルコース。約9皿の構成、天気の良い日にはぶどう畑の前庭からスタート。日本海間瀬漁港で揚がる魚介や、近隣の農家さんで穫れる野菜や果物が、季節の香りとともに一皿のストーリーを伝えます。コース料理をさらに楽しめるカーブドッチのワインペアリング(6種6,600円)もおすすめ。



トラヴィーニュでは、朝食も見逃せない。

ガーデンサラダと季節のフルーツ、卵、牛乳、ヨーグルト、ジュースに蜂蜜と、近隣の作り手のものを使用。自家製のソーセージや焼きたての天然酵母パン。

朝日の昇るぶどう畑を眺めながら食べる〈最高の朝食〉をご用意。



ワイナリーツアー

宿泊したらぜひ〈ワイナリーツアー〉の参加がおすすめ。

ワイン造りを間近に感じられるツアーは、ぶどう畑や醸造棟・地下セラーを巡り、最後にワインの試飲がついて1時間弱。

事前予約制、参加料金2,200円

