

平成29年度 北海道観光振興機構広域観光推進事業の支援を受けています。
ご利用にあたっては、アンケートにご協力いただくことが条件となりますので予めご了承ください。



BRING YOUR OWN

十勝川温泉第一ホテルで

十勝ワイン持ち込みOK

BYO (Bring Your Own) とはお客様が飲みたいワインを飲食店に持ち込むことです。



ワイン城で購入した十勝ワインのみ対象です
通常 2,000 円のところモニター料金

= ¥1,000

十勝川温泉 十勝ワインBYO事業

●実施期間 / 2017年8月～2018年2月 (限定先着100本迄*限定数になり次第終了)

STEP.1

ワイン城で
お好みのワインを
お買い求めください

STEP.2

購入時のレシートを
フロントに提示し持ち込み料を
お支払いください
(お1人様2本まで)

STEP.3

ワインはホテルでお預かりし
食事の際にお出しします

STEP.4

お好みの十勝ワインと
お料理のマリアージュを
存分にお楽しみください



ご注意

下記の十勝ワインはホテルの
メニューにございます。
BYO (持ち込み) 対象外となりますので
予めご了承ください。

- 清見 (赤)
- セイオロサム (赤・白)
- 町民用ロゼワイン
- ナイヤガラ (白)
- ブルーム (白)

各ワインのオールドビンテージも
取り揃えております。



オススメの十勝ワインのご紹介

清見の丘 (赤・白)
赤は清見種を主原料に、十勝ワインらしさと飲みやすさを極めたブーケが際立つ優しい酸味とコクと旨みのバランスが素晴らしいワインです。
白は北海道産ケルナー種を原料に、十勝ワインらしい爽やかな酸味とほのかな甘味がフレッシュでフルーティーな味わいをもたらしているワインです。



シャトー十勝 (赤)
厳選したブドウだけを原料にし、フレンチオークで熟成後、樽ごとの出来を吟味し選ばれたワインのみを使用しています。



山幸 (赤)
1978年に清見種と山ブドウを交配して開発した耐寒性品種の「山幸種」(2006年農水省種苗登録)からつくられました。