

2018 高島ワイナリー
秋の収穫祭 イベント情報!

無料シャトルバスを運行します! 収穫祭初!

運行日: 10月6日7日8日(3日間)
運行時間: 9:30~17:30
運行ルート: 高島ワイナリー ⇄ JR高島駅
バス先表示: ワイナリー ⇄ 高島駅

※途中乗降はできません。安全運行上、泥酔者の乗車はお断りする場合がございます。



10/5(金)6(土)7(日)8(祝)

チャリティビンゴ大会

・12:00頃予定
・参加費/1名500円 参加賞あり

毎日開催!

10/6(土)7(日)8(祝)

テイastingコンテスト

・12:30頃予定
・参加費/1名1,000円
・当日参加のみ 先着20名様

当日参加OK

新発売 限定ワイン



2017 高島 シャルドネ 極樽醗酵ナイトハーベスト (上和田産シャルドネ使用)

日本一のシャルドネ産地、高島町で収穫し得る最高のシャルドネのポテンシャルを最大限に引き出すべく、夜間収穫(ナイトハーベスト)し、栽培・醸造技術の粋を尽くした白ワインの頂点。

750ml ¥4,909

数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。



2015 高島 ル・トロワ・シゾー・ド・オウラ・エン・上和田シラー (上和田地区大浦圃場シラー使用)

極少ロットで、ここでもしか買えない超レア銘柄! 高品質なシラー品種ならではの、完熟した果実の風味と上品な白胡椒を思わせるフレーバーと樽香との絶妙な調和が特長の赤ワイン。

750ml ¥4,320

スペシャル
メニュー
ライヴ

- 5 * 森下 亜希子
- 6 * 亀工房 * 花*花
- 7 * Bitter&Sweet * リクオ * 白崎 映美
- 8 * クロストーク * 白井 貴子 * 六文銭



後藤屋

高島ならではのメニューが豊富
お馴染みのメニューを始め、今年は米沢牛の串焼きも! ラーメン、ポテから、芋煮など。



後藤屋農園

厳選素材で造る「創作イタリアン」
厳選した素材を生かして造るオリジナルの「創作メニュー」はワインとの相性も◎。



スモークハウスファイン

本場ドイツで金賞受賞のソーセージ!
ソーセージ、スペアリブ、骨付きグリル。ワインのお供のお肉はコチラで決まり!



カレー屋 GARBANZO

本格インドカレー
アツアツの釜焼きナンが絶品。もちろん本格インドカレーも極上の味わいです。



タスクフーズ

美味しい玉コンなど
地元ならではの馴染みあるメニューが豊富。玉コン、から揚げなど子どもにも人気。



菓子工房 COCOイズミヤ

美味しい甘味処
ブルーベリーのパイや各種キッシュなど、どれも美味しい甘味処です。女性に人気!



NORMA

ワインに合う豊富なバルメニュー
ポテトクリームやオードブルなどワインと一緒に美味しく楽しめる! オシャレな店。



ピザK太郎

専門店の本格石釜焼ピザを堪能できる
行列必至の名店の味! 本格的な石釜で焼くピザは、もちろんワインとの相性抜群!



米沢食肉公社

ワインに合うお肉料理はコチラ
肉食系の皆様、ここに集合! ワインのお供にもぴったりの安定した旨さ!



たいようパン

地元ではお馴染み! 大人気のパン!
山形県内では知らない人がいない(?)お馴染みのパン類各種! 大人から子どもまで楽しめます!



酢屋吉正

地元食材と麹のヨコボ各種
地元ならではの美味しい食材を使用した麹スムージーは、とってもヘルシー! そして美味しい!



KOMFORTA

メニューが豊富なキッチンカー
米粉ワッフルやハーブチキン、フラッペなど多種多様なメニューが楽しめます。



ゴッツォナーレ高島

- ・アイスクリーム
- ・クレミア (プレミアム生クリームソフト)
- ・高島ホットドック
- ・心あたたまるとホットコーヒーなど



ソフトクリームショップ

- ・生乳ソフトクリーム
 - ・ぶどうソフトクリーム
 - ・ラ・フランスソフトクリーム
 - ・まほろばの貴婦人(白)ソフトクリーム(※)
- (※) アルコール分 1%未満

※写真はすべてイメージです ※価格はすべて税込です

Vol.12
TAKAHATA WINERY
NEWSPAPER

高島ワイナリー
かわら版

HARVEST FESTIVAL
平成30年10月

秋の収穫祭
いちおし出店紹介!