

小布施ワイナリーワインを無料で持ち込める **BYO** レストラン（小布施町内）です

● **BYO**とは？ **B r i n g y o u r o w n**の略で小布施ワイナリーのワインを無料で持ち込める制度です。オーストラリアなどのワイナリーを遊びに行かれた方は御存知かもしれませんね。

● 葡萄とワインが造られた場所で手軽にワイント食事を楽しむ 地元の食材と合わせて飲む小布施ワイナリーのワインは最高です！

● **BYO**するには まずはワイナリーでワインをセレクトしてください。ワインのレシートとワインを持ったら、ワイナリーのスタッフに地図を貰ってください。

● 飲んだ後は ヴァンヴェールさんと **YH** 小布施の風さんには素敵なお宿でもあります。ワイナリーのイベントの前には混雑しますので早めに予約を！！

● 小布施ワイナリーが経営しているのではありません ここで紹介しているヴァンヴェールさんは安藤さんが経営者です。つくしさんは吉田さん、小布施の風は北風さん、**Yura**(響)は鈴木さんとワイナリーとは利害関係がありません。みなさん「小布施を良くしよう！」というボランティア精神に基づき **BYO**に協力してもらっています

1) **Brasserie Vent Vert** フランス食堂 ヴァンヴェール(ディナーのみ) ワイナリー同様、フランスで修行したシェフがワインに合う料理を作ってくれます。最初に **BYO** を始めてくれたレストランです。その輪が5件まで広がりました！！ ★ディナー（18：00から21：00）すべての料理のアミューズとパンがつきます シェフのおまかせコース（オードヴル、メイン料理、デザート、食後のコーヒー）4000円が御得です。アラカルト一品の御注文もお受け致します。 連絡先 フランス食堂ヴァンヴェール 小布施町小布施34*8 電話026*247*5512 予約の取れない人気のお店ゆえ、ゴールデンウィーク、お盆前後、 シルバーウィーク、連休などの **BYO** は遠慮していただくようお願いいたします。

2) 地もの屋 響 (**Yura**) 昼間は特製カレーの人気店。夜は地物食材をふんだんにつかった居酒屋に変わります。何気ない食べ物がこれがまたうまいんです！ 小布施の豪商高津家の蔵として建てられてから、明治時代後半は小布施銀行としても使用され、130年もの長きにわたり小布施の中心に建ち今もなお太い梁に越後の宮大工の棟梁山添氏が記した『紀元二千五百三十九年』の年号とと

もに柱や床も当時のまま受け継がれています。小布施町大字小布施
026-247-6911

3) 蕎麦処つくし 蕎麦とワイナリーワインの組み合わせがよければ 蕎麦
処つくし もBYOです。つくし主人が毎朝仕込む蕎麦はコシがあり地元で人
気の蕎麦屋。小布施町によくある観光客向けの蕎麦屋では決してありません。
あしからず。また、小布施ワイナリーワイナリーワインのみのBYOでござい
ますのでお気を付けください。 お問い合わせ 蕎麦処 つくし 026-2
47-4916 場所は小布施駅から歩いて1分。

4)「小布施の風 ユースホテル」のディナー 北風さんが経営するユースホス
テルはとても現代的で綺麗な建物で、ユースとは思えません。しかし、アット
ホームかつコストパフォーマンスに優れた宿で小布施ワイナリーの訪問するお
客様の間では人気の宿です（個室もあります）。女性お一人でも安心して泊ま
りいただけます。素敵な縁にも恵まれ、小布施の風で知り合ったお客様同士で
意気投合してワイナリーにお越しになることもあります。宿泊のお客様は小布
施ワイナリーのワインに限り持ち込み自由で夕飯をお楽しみ頂けます。嬉しい
ですね！

5)メゾンドナチュール 亀田（フレンチ）15年4月オープン。美術館内あり
ますが夜も営業しています。事前予約をおねがいします。