

2018年3月14日

新富良野プリンスホテル

作家・倉本聰氏が長年思い描いた理想のレストラン

**ル・ゴロワ
フラノ**

2018年5月28日(月)開業

新富良野プリンスホテル(所在地:北海道富良野市中御料、総支配人:西藤 誠)は、ホテル敷地内に作家・倉本聰氏が監修したレストラン「ル・ゴロワ フラノ」を2018年5月28日(月)に開業いたします。

「ル・ゴロワ フラノ」は、倉本聰氏が唱える「創^{そう}」の思想に基づいて創設するレストランです。「創」の思想とは、現代の文明社会に忘れられた“自らの知恵で生み出すことの面白さ、愉しさ”のことであり、このレストランでは、“食材を育む人”、“それを調理する人”、“提供する人”、“味わう人”が直接つながることで、ただ食べるだけではない面白さや愉しさを感じることができると考えます。

「ル・ゴロワ フラノ」は、倉本聰氏が店舗デザインおよびメニューの監修、店舗の命名、ロゴデザインを行っており、料理を手がけるのは「北海道 食のサポーター」であり、東京・表参道で北海道食材にこだわったレストランとして名をはせた「ル・ゴロワ」のシェフ大塚健一です。シェフ大塚は「食材は穫れた場所で食べるのが一番おいしいし、命を感じるこの富良野の地で料理を食べていただいたらお客さまが幸せになれる」と考え富良野へ移住し、倉本聰氏監修のもと生産者への敬意を重んじたメニューを考案しています。

新富良野プリンスホテルは1988年に開業し、2018年12月24日に30周年を迎えます。富良野はドラマ「北の国から」に代表される倉本聰氏の作品により国内外に広く認知された観光地であり、プリンスホテルではこれまで、「ニングルテラス」や「Soh's BAR」、「珈琲 森の時計」、「風のガーデン」など、倉本聰氏の「創」の思想に基づく施設を創ることで富良野の発展に寄与してまいりました。今回倉本聰氏の理想とする新たなレストランを設けることで、「創」の思想を体感できるエリアとして更なる訴求を目指してまいります。



倉本聰氏



ル・ゴロワ フラノ (外観イメージ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 広報部
TEL : 03-5928-1154 FAX : 03-5928-1514
新富良野プリンスホテル 事業戦略
TEL : 0167-22-1111 FAX : 0167-22-1189

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

作家・倉本聰氏の作品の舞台として発展してきた富良野

「北の国から」をはじめ、富良野は多くの倉本作品の舞台となった場所です。その豊かな自然と、今の文明社会に忘れられた「創」の思想は、観る人々の心を掴み、作品を体感し共感を得ることができる場所として国内外から多くの方が富良野を訪れています。倉本聰氏は、富良野が優れた観光地であるために、「見るべき所・物」、「快適な宿泊設備」、「遊び」、「買い物」、「食と飲」の5つの条件が必要であると考えています。

プリンスホテルは、この倉本聰氏の考える5つの条件に基づき、さまざまな施設を展開してまいりました。そして今回、「食と飲」の「食」を担う「ル・ゴロワ フラノ」を創設することにより、富良野が倉本氏の考える理想のリゾート地として確立することを目指します。

倉本聰氏が考える優れたリゾートに必要な5つの条件		プリンスホテルの取組み (開業年)	概要
Sight-seeing	見るべき所・物	風のガーデン(2009年) 富良野・ドラマ館(2012年)	倉本聰氏のドラマの世界を楽しめる施設を敷地内に造成してきました。
Hotels	快適な宿泊設備	富良野プリンスホテル(1974年) 新富良野プリンスホテル(1988年)	当エリアの拠点となるホテルは、2つ合わせて519室の客室、レストラン、温泉を備えています。
Activities	遊び	富良野スキー場(1972年) 富良野ゴルフコース(2001年) ピクニックガーデン(2005年) 富良野自然塾(2006年)	倉本聰氏の世界を学ぶことができる富良野自然塾や、ゴルフ場、スキー場などのアクティビティーも充実しております。
Shopping	買い物	ニングルテラス(1995年)	倉本聰氏の「創」の思想に基づいて作られたショッピングエリア。創る人が売るといふ、シンプルな構造で、創作者と消費者をつなぎます。
Restaurants & Bars	食と飲	Soh's BAR(2003年) 珈琲 森の時計(2005年) <u>ル・ゴロワ フラノ(2018年)</u>	倉本聰氏が監修したSoh's BAR、珈琲 森の時計に加え、ル・ゴロワ フラノの開業により、「食と飲」の要素が揃いました。



ニングルテラス



Soh's BAR



珈琲 森の時計



風のガーデン

施設概要

【店 舗 名】 ル・ゴロワ フラノ

【開 業 日】 2018 年 5 月 28 日(月)

【場 所】 新富良野プリンスホテル 敷地内(ホテルより徒歩 3 分)

【店舗面積】 142 m² 地上 1 階建て

【席 数】 35 席(ホール 17 席、個室 14 席、カウンター4 席)

【営業時間】 ランチ 12:00NOON～2:30P.M.(ラストオーダー 1:30P.M.)

ディナー 5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー 8:30P.M.)

※ランチ、ディナー共にご予約制

【定 休 日】 毎週月・火曜 ※季節により定休日に営業する場合がございます。その場合振替休日がございます。

【ご予約開始日】 2018 年 3 月 15 日(木) 10:00A.M.より開始

【ご予約・お問合せ】 TEL:0167-22-1123 (10:00A.M.～5:00P.M.)※ル・ゴロワ フラノ予約専用ダイヤル

作家・倉本聰氏監修内容

1. 店舗名称・ロゴ

店舗名称は倉本聰氏が名づけたものであり、シェフ大塚が東京・表参道に構えていたレストラン「ル ゴロワ」の名を継承し、新レストランの舞台となる、自然豊かな「フラノ」の名称を新たに入れました。ロゴは、「創」の思想により、倉本聰氏が何度も試行を重ね創作した味わい深い直筆によるものです。

ル・ゴロワ
フラノ

店名ロゴ (倉本聰氏直筆)

2. 店舗デザイン

店舗デザインは倉本聰氏が監修し、竹端建築設計室^{たけはな}が手がけました。周囲の豊かな自然に溶け込むようにやわらかな曲線を用いて描かれた建物で、店内は木の温もりが感じられる内装となっています。竹端建築設計室は、新富良野プリンスホテル内で倉本聰氏が監修した「珈琲 森の時計」や、「Soh's BAR」のデザインも手掛けており、直線で合理的な建物ではなく、自然と調和し、森と共存することを重視した倉本聰氏の世界観をエリア全体で楽しんでいただけます。



ル・ゴロワ フラノ (外観イメージ)



ル・ゴロワ フラノ (内観イメージ)

3. メニュー

倉本聰氏が考える「本物の料理」をお客さまに味わっていただくため、倉本聰氏の元で何度も試作を重ねて作り上げた、素材を 100%生かすメニューを提供いたします。

倉本聰氏が考える「本物の料理」とは、“「生産者への敬意」を第一に、土と水と太陽と風の香りを最大限に生かして提供する料理”を意味しており、シェフ大塚は自ら生産者の元で選んだ北海道の食材を、素材の魅力を生かすイタリア料理の柔軟な調理法のテイストを用いて、一切妥協のないメニューを作り上げました。例えばパスタであれば、小麦の生産者への敬意を重んじ、茹で方や硬さまで何度も倉本聰氏と試作を重ねました。また、新たな試みとして倉本聰氏の提案により厨房内に薪釜を設置し^{おきび}熾火を使った新調理法を取り入れます。肉料理は熾火の香りを^{まと}纏わせながらシンプルにじっくりと時間をかけて焼き上げることで素材本来の旨味を引き出します。自家製パンは薪釜内で保温することにより食感を損なうことなく香り豊かに提供いたします。

シェフ・大塚健一 / マダム・大塚敬子

シェフ・大塚健一は1960年長野県軽井沢に生まれ、高校卒業後19才からフレンチレストランの厨房で12年間勤務。その後、複数の店で経験を積み1997年に「ル ゴロワ」を東京・表参道に開店しました。2006年に東京・神宮前に移転し、北海道を中心とした食材の生産者と強い繋がりを持ち、「ル ゴロワ」流の料理をお客さまに提供してきました。

マダム・大塚敬子は、「ル ゴロワ」にておもてなしを担当し、シェフとお客さまをつなぐ役割を務めてきました。

2人は以前より親交があった倉本聰氏の「創」の思想に感銘を受け、自分達が信頼する北海道の食材の生産者に近い場所で料理を提供したいという思いから、富良野に移住しました。シェフはこの富良野の地への深い愛情、また食材への愛情を料理に込めて、マダムはその愛情をお客さまに伝えるパートナーとして、心を込めた料理とおもてなしをお届けいたします。

【名 前】シェフ 大塚健一(おおつか けんいち)

マダム 大塚敬子(おおつか けいこ)

【受賞歴】農林水産省「料理マスタース」ブロンズ賞 受賞

北海道「食のサポーター」に任命

【メニュー】ランチセットメニュー: ¥3,600、¥2,970、¥1,860

ディナーコースメニュー: ¥10,000(ル・ゴロワおまかせコース)、

¥7,800(選べるル・ゴロワコース)

※一品料理メニューはございません。



マダム大塚敬子

シェフ大塚健一

【代表料理】■人参のスプーマ トマトの冷たいズッパ

中富良野町「天心農場」が愛情をそそいだ人参のムースと富良野「山本農園」のトマトを裏ごししたスープと共に

■エゾシカのフリットゥーラ アンディーヴのインサラータ

白糠町「馬木葉」代表が自ら狩りを行い調達した野生のエゾ鹿肉をじっくりと焼き上げ、中富良野「天心農場」の新鮮なアンディーヴと共に

■グレープフルーツのプディーノ

グレープフルーツの皮と身の間の白いワタを牛乳に浸し、特有の苦みを牛乳に移します。その牛乳で作ったプリンにグレープフルーツの酸味を効かせたカラメルソースをかけ、果肉と皮の砂糖煮をのせた「おとなのプリン」

■旬菜ゴロワ風インサラータ(海の幸 野菜のマリナート パテ類と葉野菜)

東京「ル ゴロワ」時代の定番メニュー、北海道各地から届いた新鮮な野菜・海の幸を盛り合わせた一品

■羅臼産生ウニのスパゲッティ

羅臼の美しい海が育んだ新鮮な生ウニに、ニンニクやトマトの風味を加えシンプルに仕上げた一品

■標茶産 星空の黒牛ロース肉の薪火焼き

釧路湿原のほど近くにある広大な牧場で育った「黒牛」、薪火の熾火で香りを纏わせながら焼き上げます

※表記料金には消費税・10%のサービス料が含まれております。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※食物アレルギーによるメニューの変更はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。



人参のスプーマ トマトの冷たいズッパ



エゾシカのフリットゥーラ アンディーヴのインサラータ



グレープフルーツのプディーノ

プリンスグランドリゾート富良野 施設概要



■倉本聰氏監修の施設

＜ニングルテラス＞



ニングルテラスは、森の中にある「商店街」で、手作りの作品を集めた専門店からなるショッピングロードです。ニングルとは倉本聰氏の著書「ニングル」に登場する、昔から北海道の森に住む身長 15 センチくらいの「森の智恵者」のこと。ニングルテラスのクラフトマンたちは、単に作品を「作る」のではなく、智恵を絞り「創る」をテーマに作品を創り出しています。

＜Soh's BAR＞



倉本聰氏監修による「おとなの隠れ家」をコンセプトにしたバー。森の中にひっそりと佇む店舗の壁面は、石を何重にも積み上げた重厚な創り。店内には倉本聰氏の書斎が再現されるなど「創」への強い思いが満ちあふれています。

＜珈琲 森の時計＞



テレビドラマ「優しい時間」で主人公が開いた喫茶店。店内は撮影当時そのままの形で残されており、カウンター席ではドラマの名場面のように、自分で珈琲ミルを使い豆を挽き、目の前で落したブレンドコーヒーを楽しむことができます。

＜風のガーデン＞



テレビドラマ「風のガーデン」の舞台となった英国風をベースにしたガーデン。約 2,000 m²の場所に植栽されている花々は 400 品種、およそ 2 万株。植物の高さや地形を生かし立体的でダイナミックな植栽が特長です。

＜富良野・ドラマ館＞



昭和 17 年頃の「富良野駅」開業当時に再現した店舗では、倉本聰氏による富良野を舞台としたテレビドラマ 3 作品「北の国から」「優しい時間」「風のガーデン」の世界を楽しむことができます。



<NPO法人 C・C・C 富良野自然塾>

倉本聡氏が主宰する富良野自然塾は、ゴルフ場跡地を元の森に還す「自然返還事業」と、そのフィールドを使った「環境教育事業」を行っています。「裸足の道」「石の地球」「46 億年・地球の道」などの施設で地球環境問題を体感的に学びます。



■2つのプリンスホテル

富良野スキー場の富良野ゾーン・北の峰ゾーンの裾野には、新富良野プリンスホテル・富良野プリンスホテルがあり、ホテル総客室数 519 室、最大約 1,040 名のお客さまの宿泊が可能です。



■温泉・リラクゼーション

新富良野プリンスホテルに隣接する富良野温泉「紫彩の湯」の源泉は、地中 1,010 メートルにある湯脈。内風呂、露天風呂、フィンランドサウナを備え、リラクゼーションサロンではアロマエステやフットリフレなど旅の疲れを優しく癒してくれます。



■富良野スキー場

十勝岳・大雪山連峰の雄大な眺望のもと、初心者から上級者まで楽しめるバリエーション豊かな 23 コースが魅力なスキー場。1977 年に初開催された FIS ワールドカップ富良野大会を皮切りに過去 10 大会を開催した世界に名の知れたスキー場です。



■富良野ゴルフコース

アーノルド・パーマー設計による、ゴルファーの闘争心を呼び起こす 36 ホールのゴルフコース。前富良野岳をはじめとする雄大な景観の中、2 人乗りゴルフカーで軽快なゴルフをお楽しみいただけます。

倉本作品の舞台として発展してきた富良野のあゆみ

- 1972 年 富良野スキー場開業
- 1974 年 富良野プリンスホテル開業
- 1981 年 テレビドラマ「北の国から」放映開始
- 1988 年 新富良野プリンスホテル開業
- 1995 年 ニンゲルテラス開業
- 2001 年 富良野ゴルフコース開業
- 2003 年 Soh's BAR 開業
- 2005 年 テレビドラマ「優しい時間」放映
- 2005 年 珈琲 森の時計開業
- 2008 年 テレビドラマ「風のガーデン」放映
- 2009 年 風のガーデン開業
- 2012 年 富良野・ドラマ館開業
- 2018 年 ル・ゴロワ フラノ開業

新富良野プリンスホテル概要

北海道の中央に位置する富良野市にあり、四季を通じて観光やスポーツの拠点として、ご利用いただけるホテルです。シンプルで居住性に優れた東側の客室からは四季折々の表情を見せる雄大な十勝岳連峰や富良野盆地が一望でき西側の客室からは新緑から紅葉まで楽しめる豊かな森が広がっています。また、ホテル敷地内には作家・倉本聰氏監修のショッピングエリア「ニングルテラス」やテレビドラマの舞台になった「珈琲 森の時計」、「風のガーデン」など富良野ならではのホテルステイをお楽しみいただけます。

【開 業 日】1988 年 12 月 24 日

【客 室 数】407 室

【レストラン・ショップ数】11 レストラン・バー（「ル・ゴロワ フラノ」含む）、3 ショップ

【宴 会 場 数】宴会場 6 室

【施 設】チャペル、神殿、天然温泉、リラクゼーションエステ

【所 在 地】〒076-8511 北海道富良野市中御料

【T E L】0167-22-1111



富良野プリンスホテル概要

北海道の中央に位置する富良野市にあり、十勝岳連峰を望む落ち着いた雰囲気のリゾートホテル。客室はメゾネットルームやファミリールームなど多彩なタイプをご用意。スキーシーズンにはゲレンデまでのアクセス 0 分と便利な立地も魅力の 1 つです。

【開 業 日】1974 年 12 月 14 日

【客 室 数】112 室

【レストラン・ショップ数】2 レストラン・バー、1 ショップ

【施 設】大浴場

【所 在 地】〒076-0034 北海道富良野市北の峰 18-6

【T E L】0167-23-4111



北海道エリア施設概要

	名 称	室数/ホール数/索道数
宿泊施設	札幌プリンスホテル	587
	屈斜路プリンスホテル	300
	釧路プリンスホテル	400
	富良野プリンスホテル	112
	新富良野プリンスホテル	407
	函館大沼プリンスホテル	331
ゴルフ場	富良野ゴルフコース	36
	上士幌ゴルフ場	36
	女満別ゴルフコース	18
	北海道カントリークラブ	36
スキー場	富良野スキー場	9

合計 6 ホテル(2,137 室)、4 ゴルフ場(126 ホール)、1 スキー場(索道数 9)