

2024 年 4 月

北海道の地産地消を促進

新富良野プリンスホテル

北海道食材を最大限に生かしたフレンチ料理とソムリエが厳選したワインとのマリアージュ

料理長 小川 守哉とシニアソムリエが贈る「初夏の賞味会」を初開催

【開催日】2024 年 6 月 22 日(土)

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:伊賀 裕治)では、地産地消の促進をテーマとした、新富良野プリンスホテル料理長 小川 守哉による 初の賞味会を開催いたします。

国内外の様々なレストランで、料理長 小川 守哉が長年培ってきたフランス料理の経験と熟練した技術を基に、北海道食材の魅力を最大限に生かしたメニューの数々をご用意いたしました。2022 年 4 月に都内から富良野へ赴任後、道内生産者を自ら訪ね選び抜いた食材をご提供いたします。アミューズ「ふらのからの贈り物(ふらのメロンと生ハム)」に始まり、フォアグラ料理「白糠産仔羊とフォアグラ ふらのの畑で採れたイチゴジャムを添えて」、肉料理「ふらの和牛フィレ肉のポワレ 芳醇な赤ワインソース」など、全 12 品からなる限定特別コースです。ホテル最上階の落ち着いた空間で、シニアソムリエが厳選したワインとのマリアージュを存分にご堪能いただけます。

あらためて道内や地元の食材を、多くのお客さまに再発見・新発見していただくことで地産地消を促進、農業や酪農・漁業などの地域の活性化を図りたいという思いで企画いたしました。

新富良野プリンスホテルは、西武グループが推進するサステナビリティアクションの取り組みとして、「地域との連携」、「地産地消」を推進いたします。



「初夏の賞味会」特別コース料理



新富良野プリンスホテル小川料理長とソムリエ

料理長 小川 守哉が贈る「初夏の賞味会」概要

【日 付】2024 年 6 月 22 日(土)

【時 間】6:30P.M.~9:00P.M.

【会 場】新富良野プリンスホテル(12 階)／メインダイニングルーム

【料 金】1 名さま ¥20,000 /SEIBU PRINCE CLUB 会員 ¥19,000

<オプション> ペアリングワイン 4 種類 1 名さま ¥7,000

【定 員】35 名さま<ご予約制>

【お客さまからのご予約・お問合せ】

新富良野プリンスホテル レストラン予約係 TEL:0167-22-1111(受付時間 10:00A.M.~5:00P.M.)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
新富良野プリンスホテル セールス&マーケティング部
TEL:0167-22-1118(直通) FAX:0167-22-1189
<https://princehotels.co.jp/shinfurano/>

<アミューズ 1>

ふらのからの贈り物(ふらのメロンと生ハム)

広大な大地で育ったふらのメロンの赤肉を北海道産生ハムで包みました

<アミューズ 2>

猿払産毛ガニのコレネ

猿払の新鮮な毛ガニを北海道のクリームチーズと合わせ筒状に焼いた生地で包みキャビアを添えました

<オードブル(冷製)>

北海道産の海の幸と夏野菜 雲海仕立て

お楽しみの一品

<スープ(温製)>

ふらの産焼きとうもろこしのポタージュ

甘く水々しいふらの産とうもろこしを使用しポタージュに香ばしく焼いたとうもろこしと一緒に

<フォアグラ>

白糠産仔羊とフォアグラ ふらのの畑で採れたイチゴジャムを添えて

ロゼに焼き上げた仔羊とフォアグラでロッシェニ風に仕上げ甘酸っぱい自家製のイチゴジャムを添えました

<魚料理>

北海道産鮮魚 下川産フルーツマトソース

道内漁港で水揚げされた新鮮な白身魚を甘くてジューシーなフルーツマトのソースで

<肉料理>

ふらの和牛フィレ肉のポワレ 芳醇な赤ワインソース

A4 ランクのふらの和牛フィレ肉をじっくりとポワレ 濃厚な赤ワインソースと共に

<アーバンデセール>

ふらの白ワインのソルベ

熟した果実の甘い香りのふらのワインをソルベにしました

<メインデセール>

ふらのラベンダー畑をテーブルに

エクレア・シュークリーム・ショートケーキ・カヌレを全てラベンダーカラーに仕上げラベンダーの花畑のような一品

<ミニャルディーズ>

マーブルマドレーヌとピスタチオのマカロン

<パン>

利尻産昆布のリュスティック 胡桃入り赤ワインロール

ふらのミルクロール

コーヒー



猿払産毛ガニのコレネ



北海道産の海の幸と夏野菜 雲海仕立て



ふらの和牛フィレ肉のポワレ
芳醇な赤ワインソース



ふらのラベンダー畑をテーブルに

料理長 小川 守哉

■経歴

1989 年 赤坂プリンスホテル入社 配属

2004 年 ハワイのプリンスホテル(ワイキキ・マウイ・ハプナ・マウナケア)にて
4ヵ月半の研修に参加

2013 年 昭和記念公園 収益部門料理長

2017 年 品川プリンスホテル Table-9 グリルレストラン料理長

2018 年 品川プリンスホテル 宴会オードブル料理長

2019 年 品川プリンスホテル ハプナ料理長

2022 年 新富良野プリンスホテル・富良野プリンスホテル料理長



新富良野プリンスホテル料理長 小川 守哉

※上記内容は、リリース時点(4月24日)の情報であり、営業内容や仕入れの状況によるメニュー、変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。※写真はイメージです。