

2025年8月

北海道の大自然を感じる富良野ならではの、とっておきの絶景体験

新富良野プリンスホテル

秋の富良野で、夕暮れの絶景とともに楽しむ特別なひとときをご提案
富良野産ワイン&道産食材のオードブルを楽しむ
「夕暮れワインテラス」プランを販売

期間:2025年10月7日(火)~10月19日(日)

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、「夕暮れワインテラス」プランを2025年10月7日(火)から期間限定で開催いたします。

秋の富良野で、夕暮れの絶景とともに楽しむ特別なひとときをご提案します。「夕暮れワインテラス」では、焚火のぬくもりと紅葉に包まれながら、ホテルソムリエが厳選したふらのワイン4種をテイスティング。料理長監修のふらのチーズを含む、秋の味覚を盛り込んだオードブルとともに、贅沢なアペロ体験をお楽しみいただけます。

今年の7月より新設したLB階の中庭はSNS映えすること間違いなし。ライトアップした中庭で夕暮れから日没に移り変わる絶景と焚き火を囲みながら、ご夕食の前の優雅なひと時をお過ごしください。忘れられない旅の思い出を、五感で感じる特別なひとときともにお届けします。

今後も季節や時間で表情を変える美しい絶景体験をご用意し、富良野の魅力を発信してまいります。

「夕暮れワインテラス」プランのポイント

- 今夏より新たに増設したSNS映えすること間違いなしの中庭で秋の一番良い時間の夕暮れ時にアペロを楽しむ
- ホテルソムリエが厳選した富良野産ワインと料理長監修による「ふらのチーズ」や道産食材のオードブルをご用意



新施設「中庭ウッドデッキ」



富良野産ワイン

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

「夕暮れワインテラス」企画概要

富良野は盆地の地形から生まれる恵まれた気候条件を有することから、
酪農やワイン造りに適した土地とされています。

秋のふらのを存分に味わっていただきたいという想いから

地元の「ふらのワイン工場」で、ホテルソムリエがセレクトしたワインと

料理長監修の秋の味覚を詰めたオードブルをご準備しました。

今年より新たに増設した中庭で、『ふらの』を堪能しながら、ご夕食前の秋の優雅なひと時をお過ごしください。

<夕暮れワインテラス>ご予約制

【期 間】 2025年10月7日(火)～10月19日(日)

【時 間】 5:00P.M.～7:00P.M.

【場 所】 新富良野プリンスホテル 中庭(LB階)

【内 容】 ①今夏より新たに増設した中庭へご案内
②ホテルソムリエの厳選ワインテイasting4種と
ふらのチーズを含むオードブルをご提供
③夕暮れ時のアペロを楽しみながら富良野の大自然を感じ
夏の優雅なひと時をお過ごしください。

【料 金】 1名さま ¥3,000

【定 員】 最大20名さま※1組2名さまよりご予約可

【予約受付】 2025年8月1日(金)より

【お問い合わせ】 TEL 0167-22-1118 (受付時間 9:00A.M.～5:00P.M.)

※天候等により中止になる場合がございます。



夕暮れ時の中庭



「夕暮れワインテラス」体験イメージ



ふらのワイン

<富良野産ワインメニュー>

【ふらのワイン・ミュラートウルガウ(白)中口】

若々しくフルーティー、青りんごのようなフレッシュな香りと爽やかでキレのよい酸味が印象的な白ワイン。

【ふらのワイン・罌の晩酌(赤)中口】

富良野に自生する山ぶどうとセイベルを掛け合わせた「ふらの2号」を使用。山ぶどうならではの際立つ
コクと酸味がスパイシーに自己主張。果実の風味と渋みも程よく調和。

※上記の2種を含む計4種をご提供いたします。

<オードブルメニュー>

- パテドカンパーニュとオリーブのピンチョス
- 富良野チーズ工房 チーズ各種とドライフルーツ
- 鹿肉ジャーキーまたは熊肉ジャーキー
- ブルスケット

※仕入状況によりメニュー内容は変更になる場合がございます。

【Web サイト】 新富良野プリンスホテル「夕暮れワインテラス」

URL: <https://www.princehotels.co.jp/shinfulano/informations/portalsite/informations.wineteracce.2025>

