

新富良野プリンスホテル
年末年始の特別な時間を北海道の味覚で彩る
期間限定開催 「年末年始プレミアムディナーbuffet」
【期間】2025年12月29日(月)～2026年1月2日(金)

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、地産地消をテーマとした、北海道産や地元の食材を生かした「年末年始プレミアムディナーbuffet」を2025年12月29日(月)～2026年1月2日(金)の期間限定で開催いたします。

道内や地元の美味しい食材で地産地消を促進し、本企画を開催いたします。道内各地から取り寄せた食材を使用し、西洋料理、日本料理、中国料理の各調理長が考案した旬の食材を取り込んだメニューをはじめ、1日と2日限定のおせちコーナーや、お客さまご自身で作り上げる「なまら勝手丼」など、「年末年始プレミアムディナーbuffet」でしか味わえない内容をご用意しております。道内の美味しいものを再発見・新発見していただけるメニューを思う存分ご堪能いただけます。また、子育て応援として未就学児のお子さまは無料でご利用いただけます。小さなお子さまがいらっしゃるご家族や三世代旅行などで、ホテルのお食事をより身近にお楽しみいただけるサービスを提供してまいります。

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、地域と連携して地産地消の推進を図ってまいります。



「年末年始プレミアムディナーbuffet」



「なまら勝手丼」

「年末年始プレミアムディナーbuffet」概要

- 【期間】2025年12月29日(月)～2026年1月2日(金)
- 【場所】新富良野プリンスホテル メインバンケットホール B1
- 【時間】5:30P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)
- 【料金】1名さま おとな¥9,000 小学生¥6,000 未就学児(無料)



ディナーbuffet会場

※料金には消費税が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※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8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

◎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://www.princehotels.co.jp/shinfurano/>

「年末年始プレミアムディナーbuffet」一部メニュー



「北海道産タラバ蟹の鉄砲汁」



国産牛のローストビーフ
カッティングサービス



「北海道産ズワイ蟹 炊き込みご飯」



「北海道名物ジンギスカンの鉄板焼き」



「北海道産銀鮭焼き漬け」
「あわび入り松前漬け」
「北海道産長芋醤油漬け」



「羅白産いばら蟹と玉葱のかき揚げ」

【他レストラン営業状況】

<和食 からまつ>
年末年始特別会席 雅



北海道和牛のしゃぶしゃぶ食べ比べ



<メインダイニングルーム>
プレジューズ～PRÉCIEUX～



マキシム～MAXIME～



【営業期間】 2025年12月18日(木)～2026年3月14日(土)

【営業時間】 5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)

【料 金】 ¥15,000 ¥18,000

【営業期間】 2025年12月18日(木)～2026年3月14日(土)

【営業時間】 5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)

【料 金】 ¥15,000 ¥18,000