

五感で楽しむ初夏の祭典

## 新富良野プリンスホテル

一年に一度、北海道初夏のごちそう「アスパラガス」を存分に味わう  
「北海道産アスパラガスフェア」を期間限定開催

【期 間】2026年5月1日(金)～6月15日(月)

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、北海道の初夏の特産品である「アスパラガス」を主役とした「北海道産アスパラガスフェア」を2026年5月1日(金)～6月15日(月)の期間、ブッフェレストランとSoh's BARの2会場にて開催いたします。

北海道の冷涼な気候と昼夜の寒暖差の中で育つ北海道産アスパラガスは、甘みと旨みを豊かに蓄えるのが特徴です。特に5月初旬から6月下旬に旬を迎えるアスパラガスは風味が濃厚で繊維質が少ないため、みずみずしくやわらかな食感を楽しめます。

本フェアでは、「この時期でしか味わえない」旬の北海道産アスパラガスの魅力をご堪能いただけます。ディナーブッフェ会場では、「北海道産グリーンアスパラガスの鉄板バター焼き」などをライブキッチンでご提供。目の前で仕上げる出来たてならではの香りや食感とともに、北海道産アスパラガスの美味しさを五感でお楽しみいただけます。

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。



「北海道産アスパラガスフェア」

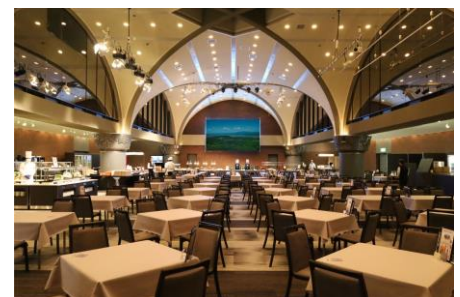


北海道産グリーンアスパラガスの鉄板バター焼き

## 「北海道産アスパラガスフェア」概要

## ディナーブッフェ

- 【期 間】2026年5月1日(金)～6月15日(月)  
【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¥7,500 小学生¥5,250 未就学児(無料)



「ディナーブッフェ」会場

◎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/>

## 「北海道産アスパラガスフェア」一部メニュー

### 【ライブキッチン】



北海道産グリーンアスパラガスの  
鉄板バター焼き



国産牛のローストビーフ  
カットイングサービス



北海道産グリーンアスパラガスと  
玉ねぎのかき揚げ

### 【地元・道産食材】



北海道産蒸しアスパラガスと  
ふぞろいの雲白肉



白糠産ヤナギダコの煮物  
アスパラガス添え



北海道産グリーンアスパラガス入り  
ジンギスカン



北海道産グリーンアスパラガスの  
シフォンケーキ

### Soh's BAR 概要

#### Soh's BAR

星明かりに照らされた夜の林道をぬけると、そこには重厚な石積み  
の「Soh's BAR」が佇む。雑踏を逃れオールディーズが流れるおとなのBAR。

- 【期 間】 2026年5月1日(金)～6月15日(月)
- 【場 所】 新富良野プリンスホテルより徒歩約7分
- 【時 間】 7:00P.M.～12:00MID.(ラストオーダー12:00MID.)



Soh's BAR

### Soh's BAR 一部メニュー



北海道産アスパラガスのソテー



北海道産アスパラガスのサラダ

※料金には消費税が含まれております。

※アスパラガスの入荷状況により、期間が変更になる場合がございます。

※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、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。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

【WEB サイト】 新富良野プリンスホテル 「北海道産アスパラガスフェア」ディナーbuffet  
[https://www.princehotels.co.jp/shinfurano/plan/buffet\\_dinner/asparagus\\_buffet](https://www.princehotels.co.jp/shinfurano/plan/buffet_dinner/asparagus_buffet)