

2026年5月6日

北海道食材の魅力と現代的な表現を融合

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」を今年も開催

【開催日】2026年6月6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、新富良野プリンスホテル料理長小川守哉による、2022年の就任以来、自ら生産者を訪ね歩き構築した信頼関係があるからこそ仕入れられた食材を使用し、今この瞬間の旬を届ける一晩限りの「初夏の賞味会」を開催いたします。

気鋭の料理長 小川守哉が長年培ってきた経験と技術に、北海道食材の旬な魅力を融合させたメニューの数々をご用意いたしました。生産地を自ら訪ね歩き、自身の五感で選び抜いた食材を提供いたします。

オードブル「北海道産毛蟹と雲丹のカクテル キャビア添え アーモンド風味のエミュルション」に始まり、魚料理「寿都産真鯛の鱗焼きとボタン海老の軽いムニエル」、肉料理「富良野産フィレ肉のオルロフ風」など、全10品からなる珠玉の特別コースです。ホテル最上階から望む景観を楽しみながら、シニアソムリエが厳選したワインとのマリアージュをご堪能いただけます。あらためて北海道や地元富良野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、地産地消の促進、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として、「地域との連携」「地産地消」に取り組んでまいります。



「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】2026年6月6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 ¥22,000 / SEIBU PRINCE GLOBAL REWARDS 会員 ¥21,000

<オプション> ペアリングワイン 4種類 1名さま ¥9,000

【定員】40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&マーケティング部門
TEL:0167-22-1118(直通) FAX:0167-22-1189
<https://princehotels.co.jp/shinfurano/>

<Entrées froides オードブル(冷製)>

北海道産毛蟹と雲丹のカクテル キャビア添え アーモンド風味のエミュルション

雲丹と北海道産毛蟹の甘味を生かした冷製カクテルに、キャビアの塩味とアーモンドのまろやかな乳化ソースを合わせた一皿



北海道産毛蟹と雲丹のカクテル キャビア添え
アーモンド風味のエミュルション

<Entrées chaudes オードブル(温製)>

北海道産帆立貝と茸のアランチーニ トリュフ香るクリームソース

北海道産帆立貝と茸を包み込んだアランチーニ、トリュフの芳香漂うクリームソースとともに

<foie gras フォアグラ>

北海道産穴子とフォアグラのアンクルート ソースマトロート

北海道産穴子でフォアグラを包み、香ばしく焼き上げたパイ仕立て
甘みのある赤ワインソースを添えて



北海道産穴子とフォアグラのアンクルート
ソースマトロート

<Soup スープ>

北海道産とうもろこしの冷製スープとコンソメジュレ

北海道産の糖度の高い新鮮なとうもろこしと自家製のコンソメジュレで仕上げたオリジナルの冷製スープ

<Poisson 魚料理>

寿都産真鯛の鱗焼きとボタン海老の軽いムニエル ソースヴァンジョーヌ

香ばしく焼き上げた真鯛の鱗焼きとボタン海老の軽いムニエル
香り豊かなヴァンジョーヌのソースを添えて

<Viandes 肉料理>

富良野産和牛フィレ肉のオルロフ風

適度に脂の入った富良野和牛フィレ肉に玉ねぎとクリームを重ね
香ばしく焼き上げた一皿 芳醇な赤ワインソースで



富良野産和牛フィレ肉のオルロフ風

<Avant dessert 小さなデザート>

ふらの苺のソルベ

<Grand dessert メインデザート>

4種のケーキからお選びいただくワゴンサービス

◇メロンとヨーグルトのパプロバ ◇チョコレートディアー

◇ふらのワインとチーズのマリアージュ ◇アン アロマ(香り豊か)



チョコレートディアー アン アロマ
ふらのワインとチーズのマリアージュ
メロンとヨーグルトのパプロバ

<Pain パン>

自家製パン各種

◇自家製塩パン 小麦の風味を生かした自家製の塩パン

◇ベジタブルバケット 野菜のブイオンを使った野菜の風味豊かなハードパン

◇トリュフ香るブリオッシュ トリュフとバターが贅沢に香るブリオッシュ

コーヒー

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



※上記内容は、リリース時点(4月30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、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。※写真はイメージです。