

2026 年 8 月

海と大地の調和

新富良野プリンスホテル

北の恵み再発見 一夜限りの特別賞味会を開催

～地産地消で味わう、北海道の旬の魅力～

【開催日】2026 年 10 月 24 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、『秋の味覚 海と大地の調和』をテーマとした、新富良野プリンスホテル和食調理長 栢澤文博による、「秋の日本料理賞味会」を開催いたします。

日本料理の経験と技術を基に、北海道の旬の食材を中心に、調理長が選び抜いた食材を使用した特別なコースを提供いたします。本イベントは、ホテルで提供する「旬のもの」「日本酒」を掛け合わせた、五感で楽しむ和の晩餐です。

秋を代表する季節料理、座付き「北海道産青菜ときのご菊花浸し」や食事の始まりを華やかに演出する前菜 5 種盛り、椀物「北海道産松茸と中札内鶏の土瓶蒸し」、焼き物「北海道産ぼうずぎんぼ味噌漬け焼き」、水菓子「北海道産かぼちゃの和風焼きプリン」など、全 10 品からなる特別会席料理です。ホテル最上階から望む美しい景色と落ち着いた空間のなか、SAKE ディプロマが厳選した日本酒と旬の味覚が織りなす至福のマリアージュを心ゆくまでご堪能いただけます。北海道内各地の旬の食材を使用したお料理で、道内や地元の食材が持つ魅力を再発見していただきながら、生産者への敬意と地域の食文化を感じるひとときをお届けいたします。

新富良野プリンスホテルでは、食と酒を融合させたイベントを今後も実施し、ホテルの新たな価値創造に努めてまいります。



秋の日本料理賞味会 特別会席料理



栢澤和食調理長と SAKE ディプロマ

和食調理長 栢澤文博が贈る「秋の日本料理賞味会」概要

【日 付】2026 年 10 月 24 日(土)

【時 間】①6:30P.M. ②7:00P.M.

※ご予約は前日 12:00NOON まで

【会 場】新富良野プリンスホテル(12 階)／和食からまつ

【料 金】1 名さま ¥22,000 /SEIBU PRINCE GLOBAL REWARDS 会員 ¥21,000

<オプション> ペアリング日本酒 4 種類セット 1 名さま ¥7,000

【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:0167-22-1184(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/>

<座付き>

北海道産青菜ときのか菊花浸し

<前菜5種盛り>

北海道産知内サーモンレアカツ キャビア

北海道産雲丹と茄子田楽

本鮪と燻りがっこの北海道産クリームチーズ和え

北海道産蝦夷鮑のゼリー寄せ

北海道産和牛の炙り 山椒ソース

<椀物>

北海道産松茸と中札内鶏の土瓶蒸し

<お造り>

北海道産鮮魚三種盛り合わせ

<お凌ぎ>

富良野小麦の抹茶手打ちうどん

北海道産さつまいもの唐揚げ

<焼き物>

北海道産ぼうずぎんぼ味噌漬け焼き

<煮物>

石狩望来豚のたまり煮

<食事>

北海道産新米釜炊き

北海道産天然岩海苔といかの海苔和え 北海道産いくら醤油漬け

<留め椀>

北海道産ほっけの三平汁

<水菓子>

北海道産かぼちゃの和風焼きプリン

北海道産小豆のアイス大福



前菜5種盛り



北海道産ぼうずぎんぼ味噌漬け焼き



石狩望来豚のたまり煮



北海道産かぼちゃの和風焼きプリン
北海道産小豆のアイス大福

「SAKE ディプロマ」厳選のペアリング日本酒

<宮城県> 伯楽星 特別純米 [座付き・前菜]

<北海道(旭川)> 農家の酒 純米吟醸 [椀物・お造り・お凌ぎ]

<北海道(東川)> 三千櫻 純米 Rclass [焼物・煮物]

<北海道(上川)> 上川大雪 純米吟醸 [食事・留め椀]



和食調理長 紹介

新富良野プリンスホテル 和食調理長 栴澤文博

■経歴

1999年 札幌プリンスホテル 入社配属

2016年 札幌プリンスホテル 宴会和食調理長

2020年 新富良野プリンスホテル 異動

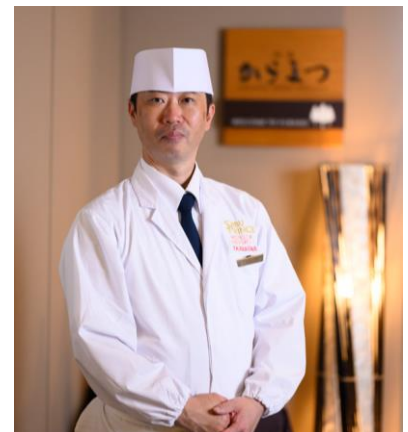
2024年 新富良野プリンスホテル 和食調理長

■受賞歴

2008年 北海道日本料理展コンクール 優秀賞

2009年 北海道日本料理展コンクール 北全調理事長賞

2013年 第18回北海道日本料理技能コンクール 優秀賞



和食調理長 栴澤文博

※上記内容は、リリース時点(8月3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、産地の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。※写真はイメージです。