

2026 年 9 月

新富良野プリンスホテル

富良野の秋を味わい尽くす

「Harvest to Amber Afternoon Tea～黄金色の実りと琥珀色の森の物語～」を開催

2026 年 9 月 10 日(木)より予約受付開始

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、「トップ オブ フラノ」にて、秋の味覚を取り入れ、実りから紅葉へと移ろう秋の深まりを表現したアフタヌーンティー「Harvest to Amber Afternoon Tea～黄金色の実りと琥珀色の森の物語～」を 2026 年 9 月 19 日（土）から 10 月 12 日（月・祝）まで販売いたします。

食欲の秋を迎えるこの季節に、「ただ眺めるだけじゃない、富良野を味わい尽くす秋」をテーマに秋らしい彩りと味わいを楽しめるスイーツやセイボリーを、優雅なアフタヌーンティースタイルでご用意いたしました。収穫（実り）から紅葉（深まり）へと移ろう富良野の秋を一皿一皿に表現しました。

富良野産かぼちゃのやさしい甘み、和栗の豊かな香り、洋梨やブルーベリーのみずみずしい果実感。北海道の豊かな食材が織りなすスイーツとセイボリーが、実りの季節を華やかに彩ります。

目にも美しい「秋色のシメパフェ」、香ばしい「富良野産とうもろこしのスコーン」など、秋ならではの味覚を充分にご堪能ください。

秋の富良野を映し出すペアリングティーをご用意いたしました。澄み切った秋空を思わせる「ダージリン」、実り豊かな季節の味覚に寄り添う「アッサム」、富良野の風景を香りで感じる「ラベンダーティー」。さらに、“Harvest Amber”を象徴する「かぼちゃの紅茶」と、紅葉の彩りを表現した「ローズヒップ&ハイビスカス」が、アフタヌーンティーの世界観を華やかに演出します。

秋の味覚を目の前に広がる紅葉を眺めながら、期間限定のアフタヌーンティーをご家族やご友人とのティータイム、大切な方とのひとときとしてお過ごしください。



「Harvest to Amber Afternoon Tea」



秋色のシメパフェ

◎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 & マーケティング部
TEL: 0167-22-1118 （直通） FAX: 0167-22-1189

「Harvest to Amber Afternoon Tea」概要

- 【期間】 2026年9月19日(土)～10月12日(月・祝)
【時間】 2:00P.M.～4:00P.M. (フリードリンク 90分制)
【場所】 ラウンジ トップ オブ フラノ (ホテル12階)
【料金】 1名さま ¥5,000 (会員) ¥4,500
※会員 (Seibu Prince Global Rewards) 公式HPよりご入会いただけます。
【予約】 2026年9月10日(木)より受付開始。
・3日前までのご予約制
・ご予約は2名さまより、最大10名さままで承ります。

「Harvest to Amber Afternoon Tea」メニュー紹介

●スイーツ

富良野産かぼちゃのクレームブリュレ、スイートポテトのシュークリーム、北海道産クリームチーズのスフレ、洋梨のシャルロット、彩り果実のショートケーキ、ブルーベリータルト、和栗のモンブラン、富良野産とうもろこしのスコーン、マカロン、きな粉のフィナンシェ、秋色のシメパフェ

●セイボリー

北海道産きのこと富良野産かぼちゃのキッシュ、キューブバーガー、ブーケサラダ、スモークサーモンクレープロール、富良野産かぼちゃのポタージュ

●紅茶

ダーズリン、アッサム、ラベンダーティー、かぼちゃの紅茶、ローズヒップ&ハイビスカス



富良野産かぼちゃのクレームブリュレ
和栗のモンブラン、彩り果実のショートケーキ



北海道産きのこと富良野産かぼちゃのキッシュ
ブーケサラダ、スモークサーモンクレープロール

ラウンジ トップ オブ フラノ

雄大な富良野西岳を望むホテル最上階のバーラウンジ。
ホテルオリジナルカクテルをはじめ世界の銘酒を取り揃えております。

- 【営業】 夏期間 6月13日(土)～10月18日(火)
冬期間 12月17日(水)～3月13日(土)
【場所】 新富良野プリンスホテル12階
【時間】 7:30P.M.～11:30P.M. (ラストオーダー10:45P.M.)



ラウンジ トップ オブ フラノ

※本資料の記載内容は、2026年9月10日現在のものであり、変更となる場合がございます。

※Web予約限定、新富良野プリンスホテル公式ホームページよりご予約ください。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・産地・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。