

2017年12月

新富良野プリンスホテル
量より質にこだわり 地元食材を楽しむ シニア向けプランを販売
【期間】2018年1月3日(水)～3月31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:西藤 誠)は、気軽でお得にご利用いただける夕食付き宿泊プラン「気軽に楽しむ カジュアルディナープラン」を2018年1月3日(水)から3月31日(土)まで販売いたします。

量より質にこだわった地元や北海道食材を満喫でき、「夕食は少しこだわったものが食べたい、だけどボリュームはそんなに…」といったシニアや女性向けに、滞在時間が少し短い気軽でお得な夕食付きプランです。夕食は、日本料理、西洋料理から選べるコースディナーとなります。日本会席メニューでは、「鮭の照り焼き」や「栗と湯葉の茶碗蒸し蟹餡かけ」、富良野の隣町の上富良野町で、「地養素」という木酢液を混ぜたこだわりの配合飼料を食べさせ、またストレスをかけないよう飼育管理を行って生産されるヘルシーポーク「かみふらのポーク」を使用した「ゆで豚 香味ソース」などをご用意いたします。また西洋コースメニューでは、「若鶏の味噌焼き」、「焼き魚三升漬バターソース」、なめらかでモチモチとした食感が特徴の「ふらの小麦を使用したうどん」など地元の食材を生かしたこだわりのメニューをご用意し、お好みに合わせて夕食をお選びいただくことができます。

「気軽に楽しむ カジュアルディナープラン

【営業期間】 2018年1月3日(水)～3月31日(土)
【場 所】 12階レストラン メインダイニングルーム、和食 からまつ
【内 容】 チェックイン 4:00P.M.／チェックアウト 11:00A.M.
 1泊夕・朝食付き
【料 金】 1名さま ¥9,407より (1室3名さまご利用時)
 ※料金には、1泊室料、夕食、朝食、サービス料・消費税が含まれております。

【ご予約・お問合せ】 新富良野プリンスホテル TEL:0167-22-1111



西洋コース料理



日本料理会席

◎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 事業戦略
 TEL:0167-22-1111 FAX:0167-22-1189