

SHIN FURANO PRINCE HOTEL  
GROUP LUNCH PLAN

Prince Hotel  
Shin Furano

15名さまより  
ご利用いただけます  
[要予約]

新富良野プリンスホテル  
グループランチプランのご案内

会場/新富良野プリンスホテル 12階レストラン他



ふらのランチ

¥4,500



地域食材『かみふらのポーク』の低温調理、北海道産鮭とマスキラ丼。北海道の食材をお楽しみください。

- かみふらのポークの低温ロースト トリュフ香る茸クリームソース
- 北海道産白身魚の南蛮漬け
- 北海道産キクラゲと海老のたまご炒め
- 北海道産鮭とマスキラ丼
- 味噌汁
- 北海道産クリームチーズのスフレ
- コーヒー

日本料理弁当

¥5,500



北海道の山の幸と海の幸をふんだんに使用。彩り豊かな北海道の味わいをご堪能ください。

- 焼き物八寸/鰯利久焼き、玉子焼き、イカ三升漬け、北海道産青ツブ貝、野菜の焼き浸し、北海道産温野菜、漬物
- お刺身/本鮪赤身 甘海老
- 焼き物/北海道産白身魚袖庵焼き
- 煮物/北海道産鶏肉の治部煮
- 揚げ物/北海道産白身魚と野菜の天ぷら
- 中皿/サーモンのサラダ仕立て
- お食事/ご飯(北海道産米)、味噌汁
- 水菓子/本日の水菓子



ガーデンランチ

¥6,000

「北海道ガーデン街道」  
オフィシャルホテル  
特別メニュー

ガーデンをイメージしたオードブルをはじめ、北海道食材の魅力を感じるプレミアムランチ。

〈オードブルプレート〉

- スモークサーモンとグレープフルーツ ヨーグルトソース
- 鮪と甘海老のお刺身 ガーデン仕立て
- 北海道産蒸し鶏の辛味ゴマソースがけ

〈メインディッシュプレート〉

- かみふらのポークのモッツアレラチーズ焼き 自家製トマトソース
- 北海道産白身魚の香味揚げ 北海道産野菜の天婦羅
- 北海道産細切り豚肉とピーマンのオイスター炒め

- 帆立貝と北海道産鮭の炊き込みご飯
- マスキラ醤油漬け
- 味噌汁
- ブルーベリーと北海道産クリームチーズのムース
- コーヒー



表記のメニュー以外にもご予算・ご要望に応じて承ります。お気軽にご相談ください。

※写真はイメージです。 ※都合により会場を変更させていただく場合がございます。 ※仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。  
 ※特定原材料8品目食材アレルギー（えび、かに、小麦、くるみ、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客様は、係にお申し出ください。  
 ※特定原材料8品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客様は、お客様への安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。  
 ※当ホテルではすべての飲食物を同一環境にて取り扱っているため、使用原材料以外のアレルギーの微量混入を完全に防止する事ができません。  
 ※記載されている料金にはサービス料・消費税が含まれております。  
 ※本パンフレットに記載されている内容は2025年9月現在のものです。

グループランチ  
パンフレットの  
印刷はこちらから



食後のアフタータイムに

## 風のガーデン

花言葉を探しに物語の舞台へ…

どこまでも澄んだ空。富良野の季節を感じ、風に揺れながら咲き誇る「風のガーデン」。自然豊かな緑の木々に囲まれた場所に2年の歳月をかけて植栽した花々は450品種、およそ2万株。植物の高さや地形を生かし立体的で繊細な植栽がほどこされた庭。「自然の中の庭」を基本に流れるような曲線の小径、春から秋遅くまで咲く花々、花の中で落ち着いた存在感を漂わせるダークブラウンのロングアーチ。そして、どこからでも目をひく白い壁のグリーンハウス。花の配色は季節ごとに変化する庭が楽しめるように、さまざまな花色を庭全体にちりばめています。自然で鮮やかな中にも、やさしい花色が見る人を癒し楽しませてくれるでしょう。



## ニングルテラス

新富良野プリンスホテルに隣接した、森の中の「ロマンチックショッピングエリア」

ニングルとは、脚本家・倉本聰氏の著書「ニングル」の作品に登場する昔から北海道の森にすむ身長15cmくらいの「森の知恵者」のこと。ここ「ニングルテラス」のクラフトマンたちは、ニングルの気持ちを尊重し、単に作品を「作る」のではなく、それぞれの知恵を絞って「創る」をテーマのもとに、ここにしかない、ここだからあるクラフト作品をご用意しております。富良野の森を散策しながらニングルの気持ちに、ぜひ触れてみてください。



ドラマ「優しい時間」の舞台

## 珈琲 森の時計

くつろぎの場所で、ゆるやかな時間を。

脚本家・倉本聰氏のドラマ「優しい時間」で主人公が開いた喫茶店。香ばしい豆のかおり漂う店内で、あなたもドラマの名場面のように、カウンター席でミルを使い珈琲豆を挽いてみてはいかがでしょうか。



時を超え、あの名場面が蘇る

## 富良野・ドラマ館

昭和17年頃の「富良野駅」開業当時に再現した店舗では、脚本家・倉本聰氏による富良野を舞台としたテレビドラマ3作品「北の国から」、「優しい時間」、「風のガーデン」のオリジナル商品を主に販売しています。



上記施設の詳しい営業内容については新富良野プリンスホテルHPをご覧ください▶



※本パンフレットの内容には消費税またはサービス料が含まれております。  
※本パンフレットに記載されている料金・内容は2025年9月現在のものです。  
※営業内容・料金の変更または休止する場合がございますので、事前にご相談ください。  
※写真はイメージです。



## 新富良野プリンスホテル

(グループランチレストラン予約直通)

TEL:0167-22-1184

〒076-8511 北海道富良野市中御料 FAX:0167-22-1176

www.princehotels.co.jp/shinfurano/