

報道関係者各位

2023年1月10日

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO 自然と共鳴した料理を提供するコラボディナーを開催

北海道・ニセコのラグジュアリーマウンテンリゾート「パーク ハイアット ニセコ HANAZONO」
(所在地：北海道虻田郡倶知安町、総支配人：ポール・ライト)は、2024年2月17日(土)より
8日間、レストラン AGRISCAPE の革新的なシェフ、吉田夏織氏を招き、コラボレーションディナーを開催いたします。

札幌市街を越え、大倉山の農園に位置する AGRISCAPE のヘッドシェフであり、農場長も務める吉田夏織シェフ。その創る料理は国内外の美食家から高い評価を得ている。地産地消、Farm to Table を追求した料理は「食」の尊さを再認識させる感動の味覚を表現します。



AGRISCAPE では 150 種以上の野菜やハーブを育て、鶏と黒豚、ミツバチを飼育している。札幌の中心部から車で 20 分ほど離れた小別沢という里山に位置する AGRISCAPE は、山に囲まれ、川が流れる自然豊かな場所で畑を耕し、鶏や豚、山羊、羊を育て、養蜂を手がける循環型農園レストランです。

このコラボレーションディナーでは、地元北海道の恵まれた環境で、自然と共に成長した食材を使った料理は食べるだけでなくその土地の豊かなエネルギーを堪能するコースです。自分で育てた食材を手で調理し、食べることで感じる「生命のありがたさ」や「食べることの意味」は、食事が持つ深い意味に触れ、食体験を通して心の豊かさを追求する姿勢に共鳴を受けるでしょう。北海道の海と大地からもたらされる最高の食材を使った究極の美食を提供。一皿一皿に込められた大地の恵みとシェフの優しさを堪能する限定ディナーコースは、白銀の世界に点在するパーク ハイアット ニセコ HANAZONO での至福の時を彩るでしょう。吉田シェフが創る食と自然の共鳴を感じながら、贅沢な時間をお楽しみください。

コラボレーションディナー概要

期 間： 2024年2月17日（土）～20日（火）、2月22日（木）～25日（日）
時 間： 午後5時30分～午後10時（コースL.O. 午後9時）
料 金： ディナーコース（8品） 27,500円（税込、サービス料別）
※ベジタリアンコースもご用意しております。

ご予約・お問い合わせ： パーク ハイアット ニセコ HANAZONO 「マウンテンラウンジ」

TEL: 0136-27-1234

<https://www.tablecheck.com/shops/parkhyatt-niseko-mountain-lounge/reserve>

《パーク ハイアット ニセコ HANAZONO》

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO は、名峰・羊蹄山とニセコアンヌプリの壮大なランドスケープを一望する最高のロケーションに誕生したラグジュアリー・マウンテンリゾートです。息を飲む自然景観と調和するコンテンポラリーデザインの空間、館内の随所にちりばめられた上質なアート、バラエティー豊かなダイニングで味わえる美食の数々など、優美な輝きに満ちあふれるひとときを演出します。パーク ハイアット ニセコ HANAZONO の詳細は、parkhyattniseko.jp をご覧ください。[Facebook](#)、[Instagram](#) で、@parkhyattniseko をフォローしてください。ハッシュタグ「#LuxuryIsPersonal」を付けた写真の投稿もお待ちしています。



以上

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO

担当： 富樫 桃子

Email： momoko.togashi@hyatt.com