

PARK HYATT NISEKO™

HANAZONO

報道関係者各位

2024年7月24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×光の祭典「マウンテンライツ」
～幻想的な夏の夜を楽しむ期間限定スペシャル企画が続々登場！

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、隣接する HANAZONO リゾートで開催中の光のアートインスタレーション「マウンテンライツ」（会期 2024年7月1日（月）～10月6日（日））に合わせたスペシャルイベントやドリンクメニューを期間限定でご用意しています。快適なホテルのバーやレストランからマウンテンライツの幻想的な光景を愛でながら、選りすぐりのワインや特製カクテルを片手にラグジュアリーな時間をお過ごしください。



Mountain Lights ©Bruce Munro Studio

ウクライナ出身のヴォーカリスト・ELENA ライブパフォーマンス／The Bar & Cigar Lounge

「The Bar」（ホテル棟ロビー階）に、この夏、スペシャルゲストに世界で活躍するウクライナ出身のヴォーカリスト、ELENA（エレナ）が登場！8月6日（火）～8月31日（土）の毎晩（月曜を除く）、ELENA による素晴らしいライブパフォーマンスをお楽しみいただけます。ステージは毎日4回。夕食前または夕食後のひととき、ELENA の魅惑的な歌声と生演奏に身を委ねつつ、窓から広がるマウンテンライツの幻想的な光景をお楽しみください。

【会期】2024年8月6日（火）～8月31日（土）※毎月曜日は休演

【ステージ】17:30-18:00, 18:30-19:00, 21:00-21:30, 22:00-22:30

【会場】The Bar

ニセコの夏に乾杯！マウンテンライツ期間限定 オリジナルカクテル&モクテルが登場

「The Bar」（ホテル棟ロビー階）では、マウンテンライツにインスパイアされた夏季限定のドリンクメニューをご用意しました。光と闇、そして音楽が作り出すマウンテンライツの幻想的な世界を、熟練のバーテンダーがオリジナルのカクテル/モクテルで表現。ニセコ産のジン「ohoro GIN」を使ったカクテル「Serenity's Splendor（静寂の華）」や、旬の梨をふんだんに使ったモクテル「Serene Harmony（穏やかな調和）」など、世界中でここでしか味わえない唯一無二の一杯とともに、美しいニセコの夏の夜をお楽しみください。



Luminous Glow（輝く光）／カクテル

繊細な輝きを放つシャンパンでマウンテンライツの光を表現したカクテル。エルダーフラワーの香りとライムジュースを加えて繊細かつ爽やかな味わいに仕上げました。



Serenity's Splendor（静寂の華）／カクテル

ニセコ・アンヌプリの伏流水で作られる「ohoro GIN」にザクロを使ったグレナデン・シロップとライムジュースを加え、闇の中で静かに咲くマウンテンライツの花々を表現しました。



Serene Harmony（穏やかな調和）／モクテル

旬を迎えた日本産梨のピューレにミルクやアガベ・シロップ、微量のライムジュースを加えてクリーミーなモクテルに。甘みと酸味の絶妙なハーモニーをお楽しみください。



Radiant Blossom（輝く花々）／モクテル

ジャスミンティーに柚子や蜂蜜、桜のエッセンスを合わせ、ほんの少しの塩でアクセントを加えた喉越しの良いモクテル。元気の出るビタミンカラーで華やかなマウンテンライツの輝きを表現しました。

ラグジュアリーな1日の締めくくりに～「マウンテンライツ スペシャルディナーセット」



オールデイダイニング「ラウンジ」（ホテル棟ロビー階）では、マウンテンライツ期間限定のスペシャルディナーコースをご用意しました。シェフが腕によりをかけて作り上げるコースには、野菜から海産物まで北海道の夏の食材が満載。新鮮な食材の味わいとシェフ特製ソースとの絶妙なハーモニーを心ゆくまでご堪能ください（お料理の内容は予告なく変更することがあります）。同じくマウンテンライツ期間限定カクテル/モクテルとのペアリングもお楽しみいただけます。

- 【1st course】 ウニのババロア グリーンアスパラ添え
- 【2nd course】 大麦のリゾット 北海道産ホタテ、ラズベリーパウダー添え
- 【Main course】 本日のお魚料理（北海道産の新鮮な魚介類を使用）
または北海道産牛フィレ肉のロースト

レストラン「鉄板」で夏季限定メニューと極上ワインのペアリングを

日本が誇る伝統的な鉄板焼きにフランスの優雅なエスプリを融合させた「TEPPAN キュイジーヌ」が楽しめるレストラン「鉄板」（レジデンス棟1F）では、今が旬の松川ガレイやアナゴなど北海道の夏の味覚が満載の夏季限定特別コースが登場！ワイン・スペクター誌のアワードを受賞した国内屈指のワインリストの中からお好みの1本を選んで、ペアリングをお楽しみください。

<北海道の夏の味覚満載！夏季限定メニューが登場>

1. NIESKO コース

メイン：北海道産松川ガレイ 自家製ベーコンのピペラード

今が旬の高級魚「松川ガレイ」のグリルに自家製ベーコンと野菜の煮込みを加えた「北海道産松川ガレイ 自家製ベーコンのピペラード」をメインとした5品にピエール・エルメ・パリのデザート盛り合わせを加えたラグジュアリーなコース。流通量が少なく、「カレイの王様」と評される豊かな味わいの北海道産松川ガレイをぜひこの機会にお召し上がりください。

2. HANAZONO

メイン：北海道産穴子とフォアグラのロッシェニ風

程良く油が抜けてさっぱりとした穴子に濃厚なフォアグラを組み合わせて贅沢な味わいに仕上げた「北海道産穴子とフォアグラのロッシェニ風」をメインとした6品のコース。白老牛やタラバガニ、イクラなど北海道ならではの食材をふんだんに使ったメニュー5品とピエール・エルメ・パリのデザートを加えた盛りだくさんのコースです。



白老牛の昆布締めと雲丹
トリュフ コンソメ仕立て



たらば蟹とラタトゥイユ
ジェノベーゼソース



北海道産きんぎ
フレンチベルモットソース



雲丹と北海道産北寄貝
2種の人参の冷製スープ



穴子とフォアグラのロッシェニ風



北海道産松川ガレイ
自家製ベーコンのピペラード

＜「アワード・オブ・エクセレンツ」受賞！700種類が揃う極上ワインリストから最高の1本を＞
レストラン「鉄板」（レジデンス棟1階）では、世界的な影響力を持つ米国のワイン・スペクテーター誌が優れたワインリストを有するレストランに贈る「アワード・オブ・エクセレンス 2 ワイングラス賞」を2年連続で受賞しました。国内では23軒のみの荣誉ある受賞です。

鉄板をはじめパーク ハイアットニセコ HANAZONO のレストランでは、世界各地から約750種類、8,500本を超える個性豊かなワインを常時取り揃えております。熟練のソムリエがお客様のお好みやお料理に合わせて最適な1本をご提案いたしますので、どうぞお気軽にご相談ください。この夏の思い出となる最高の1本との出会いを、お手伝いさせていただきます。

2つの新作展示加わって、さらに華やかに進化を遂げた今年のマウンテンライツは、10月6日（日）まで。週末やお盆休み期間中には「HANAZONO 夏花火 2024」も開催され、マウンテンライツの輝きとともに大輪の花火がニセコの夏の夜空を彩ります。マウンテンライツ鑑賞の前後に、もしくは窓から見えるマウンテンライツを愛でながら、ホテル心づくしのお料理とドリンクとともに、北海道の夏の夜をお楽しみください。

【ご予約・お問い合わせ】

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO

電話番号：0136-27-1234

メールアドレス：PHNiseko.fbreservations@hyatt.com

※オンライン予約も承ります。

The Lounge：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/parkhyatt-niseko-lounge/reserve>

鉄板：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/parkhyatt-niseko-teppan/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。美しい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、輝きに満ちあふれる優美なひとときを演出します。北海道の南西部に位置するニセコは、スキーやスノーボード、ハイキングやゴルフなど、1年を通じて多彩な屋外アクティビティが楽しめる理想的なリゾート地。当ホテルではニセコの素晴らしい自然と伝統文化を守り、持続可能な観光を実現するために、地域の皆さまと連携して様々な取り組みを行っています。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 や Instagram で@parkhyattniseko を、ぜひ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。

Facebook や Instagram で@parkhyattniseko を、ぜひ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。

【パーク ハイアット】

パーク ハイアットは、世界中の旅慣れたお客様が、旅先でも洗練されたご自宅のようにくつろぐことができるホテルです。あくまでクオリティーにこだわるパーソナライズなおもてなしをお届けします。世界中の主要都市やリゾート地で、それぞれのデスティネーションにふさわしいラグジュアリーを、インテリアデザインでも表現。珠玉の空間で、パーク ハイアットの代名詞といえるアートコレクションやデザイン、設備の整ったくつろぎの客室、数々の受賞歴を誇る名シェフたちが生み出すめくるめく美食をご堪能ください。現在 45 軒のパーク ハイアットを、アブダビ、オークランド、バンコク、ビーバークリーク、北京、ブエノスアイレス、釜山、キャンベラ、長白山、カールスバッド、チェンナイ、シカゴ、ドーハ、ドバイ、広州、杭州、ハイデラバード、イスタンブール、ジャカルタ、ジッダ、京都、モルディブ、マラケシュ、メルボルン、メンドサ、ミラノ、ニューヨーク、寧波、ニセコ、パリ、サイゴン、三亜、ソウル、上海、深セン、シエムリアップ、セントキッツ島、蘇州、シドニー、東京、トロント、ウィーン、ワシントン DC、ザンジバル、チューリッヒで展開しています。詳しくは parkhyatt.com をご覧ください。[Facebook](#)、[X/Twitter](#)、[Instagram](#) で、@ParkHyatt 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。



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