

【プレスリリース】2026年4月16日



シャレーアイビー ウィス

ニセコの“静寂”と“新緑”を味わう、グリーンシーズン限定の美食体験
絶景デザートbuffet&ランチセット、平日限定アフタヌーンティーを
4月25日より順次開始

北海道・ニセコ花園の原生林に静かに佇むマウンテンリゾート「シャレーアイビー ウィス(Chalet Ivy WEISS) 北海道虻田郡倶知安町花園 79-2/総支配人 岩佐信」は、雪解けから新緑、そして秋へと移ろうグリーンシーズン限定で、日帰りでも楽しめる「デザートbuffet&ランチセット」および「アフタヌーンティー」の提供を開始いたします。羊蹄山を望む雄大な自然と、深い緑に包まれる静寂の中で味わうのは、北海道の恵みをふんだんに取り入れた料理とスイーツ。この地ならではの“静けさ”と“自然の息づかい”を五感で味わう、特別なダイニング体験をご提案します。



■ デザートbuffet&ランチセット

8階にあるスカイラウンジ「雲海」にて雄大なパノラマビューとともに楽しむ「デザートbuffet&ランチセット」。北海道の旬の食材を取り入れたランチセットは、洋食・和食から選べ、魚介の旨味を引き出したパスタやコトリヤード、銀鱈の糀焼きや天婦羅など月替わりのメインディッシュを中心に土地の恵みを活かした多彩な味わいをご提供します。

食後には、道産食材と季節のフルーツをふんだんに使用したデザートbuffetをご用意。濃厚なバスクチーズケーキや余市ウイスキーが香るアムールショコラ、旬の果実を使ったシャルロットやロールケーキ、てんさい糖のやさしい甘さが広がるプリンなど、バリエーション豊かなスイーツが並びます。さらに、ハスカップの酸味を活かしたムースやゼリーなども揃い、季節感あふれるラインナップに。絶景とともに、食の魅力をお届けします。



<ランチメニュー(一例)>

和食は、銀鱈糍焼、天婦羅盛り合わせ、ズワイ蟹の蒸し物など、職人技が光る品々。

洋食は、旬のラグーパスタや北海道産帆立のポワレ、郷土料理をアレンジした特製後志コトリヤードなど。

<デザートbuffet(主なアイテム)>

- ・バスクチーズケーキ:道産チーズを贅沢に使用した濃厚な味わい
- ・アムールショコラ:余市ウイスキーが香る大人のチョコレートケーキ
- ・季節のシャルロット/ロールケーキ:旬の果実を活かした華やかな一品
- ・クラフティ:道産生クリームとフルーツコンポートのタルト
- ・クッキーシュー:バニラビーンズを贅沢に使ったシュークリーム
- ・てんさい糖プリン/抹茶プリン:素材の風味を引き出したやさしい甘さ
- ・ヨーグルトムースとハスカップソース:爽やかな酸味が特徴
- ・季節のフルーツゼリー、マカロン、焼き菓子各種

◆期間: 4月25日(土)~10月18日(日)

GW期間中は全日、以降は土・日・祝日限定にてご提供

◆時間: 12:00~16:00 (ラストオーダーは15:00)

◆料金: デザートbuffet&ランチセット:6,600円(税金・サービス料込)

デザートbuffetのみ:4,400円(税金・サービス料込)

※未就学児は無料、小学生は半額、中学生以上は通常料金

※完全予約制 (ご利用日の3日前18時まで)

◆追加オプション: プラス2,200円でアルコールのフリーフロー

■平日限定 アフタヌーンティー

静寂に包まれた午後のひとときを優雅に彩る、グリーンシーズン限定のアフタヌーンティー。8階にあるスカイラウンジ「雲海」から望む雄大な自然とともに、北海道の素材と季節感を織り込んだ繊細なスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。三段のティースタンドには、バターの香り豊かなガレットブルトヌヌやマドレーヌなどの焼き菓子に加え、抹茶プリンや栗の茶巾絞り、マスカルポーネムースやフロマージュブランのムースなど、和洋を織り交ぜた軽やかな味わいをラインナップ。さらに、旬のフルーツを使ったタルトレットやハスカップの爽やかな酸味を効かせたデザートが、季節の彩りを添えます。下段には、生ハムとチーズのサンドイッチや蟹のミルフィーユ、スモークサーモンのパンケーキなどのセイボリーを揃え、甘味と塩味の絶妙なバランスを実現。ニセコの自然とともに、五感で味わう贅沢なティータイムをお届けします。



<メニュー(一例)>

甘味と塩味のバランスを意識した構成で、最後まで飽きることなく楽しめる内容です。

上段(焼き菓子)

バターの香り豊かなガレットブルトンヌや季節のパウンドケーキ、マドレーヌなど、シンプルながら素材の良さが際立つ焼き菓子

中段(スイーツ)

抹茶プリン、栗の茶巾絞りなど和の要素

マスカルポーネムースやフロマージュブランのムースなど軽やかな口どけ

季節のフルーツタルトレットやマカロン

スコーン(プレーン/いちじく&胡桃)+クリーム&コンフィチュール

下段(セイボリー)

生ハムとチーズのサンドイッチ

蟹のミルフィーユ

スモークサーモンのパンケーキ

ブルーチーズのフロマージュキュイ

カプレーゼ

◆期間: 5月7日(木)~10月16日(金) の平日のみご提供

◆時間: 14:00~16:00 (ラストオーダーは15:00)

◆料金: 4,400円(税金・サービス料込) ※完全予約制 (ご利用日の3日前18時まで)

◆追加オプション: プラス2,200円でアルコールのフリーフロー

■ 予約方法

予約締切: 利用日の3日前18:00まで

予約方法: お電話 0136-55-7316

公式サイト <https://chaletivy.com/ja/weiss-hanazono/dining/>

※予約ページは近日公開

■ 施設概要

施設名: シャレーアイビー ワイス 公式サイト: [Weiss・Chalet Ivy](https://chaletivy.com/ja/weiss-hanazono/dining/)

所在地: 北海道虻田郡倶知安町花園 79-2 (新千歳空港から二セコまでは約2時間)

自然と静寂に寄り添い、少室数ならではのパーソナルなおもてなしで、滞在そのものが目的となる質の高い時間をご提供致します。

シャレーアイビー ワイス PR代理

(株)インテグレートコミュニケーションズ TEL:03(5464)2046

向井信子 : nmukai@integrate-com.co.jp / info@integrate-com.co.jp