



ヴィラルピシア通信

- News from La villa LUPICIA, Niseko -

世界のお茶専門店ルピシアがプロデュースする「ヴィラルピシア」は、レストラン、ブティック、スイーツショップなどの複合施設です。

No.038
Oct. 2026

Where the something
delicious gathers.

La villa



LUPICIA

シェフ指名制

あなたのためだけに仕立てる
秋の特別ディナー

3人のシェフが贈る 3つのコース

9/18(金)~10/31(土)

「ヴィラルピシアレストラン」には、3人のシェフがいます。
この秋は、それぞれの感性を生かした3つのディナーコースを
ご用意しました。予約時にお好きなシェフを選んでいただくと、
シェフがお客様に合わせてメニューを決める特別なプランです。
贅沢な時間をお楽しみください。



ご予約・お問い合わせ 0136-21-7880

※3営業日前まで、2名様以上でご予約ください
(それ以降のご予約は、通常コースとなります)。

※コース料理は、同じテーブルの皆様同一のメニューで承ります。

◆ ディナーフルコース 各 12,000円

前菜 2 皿、魚料理、肉料理、デザート



驚きや新しさを楽しみたい方



◆◆◆ 驚き・新しさ 植松シェフ コース

その日の食材の顔を見て、調理法を選択。ジャンルを絞らず
その魅力を多彩に表現するフリースタイルが楽しいコース。

植松 秀典 / 総料理長

フランス料理はもちろん、ヨーロッパやアジアなど幅広い料理に精通。
豊かな経験を生かし、食材の可能性を最大限に広げる。



見た目や食感を楽しみたい方



◆◆◆ 美・食感 ベンジャミンシェフ コース

フレンチと日本料理を融合させたコースを展開。秋の旬味を用い、
ひと皿で多彩な食感や味わいを楽しめる、美しい料理をどうぞ。

BUQUET BENJAMIN

フランス出身。料理人であり、パティシエでもある経験と技術を生かし、
美しさと味わいを兼ね備えた一皿を追求する。



ヘルシー志向で
素材感を楽しみたい方



◆◆◆ 素材感・ヘルシー 吉田シェフ コース

ニセコや近郊産の豊かな恵みを生かしたコース内容に。正統派
フレンチの技法を用いながら、繊細で軽やかな仕上がりが魅力。

吉田 平

フランス「ラ・ピラミッド」や北海道「ミシェル・プラストール・ジャポン」
といった名店で研鑽を積む。野菜や野草料理の名手。

ヴィラ ルピシア ブティック 秋のご案内

ニセコの秋を味わう。

「いもくりかぼちゃ」の秋色デリ。

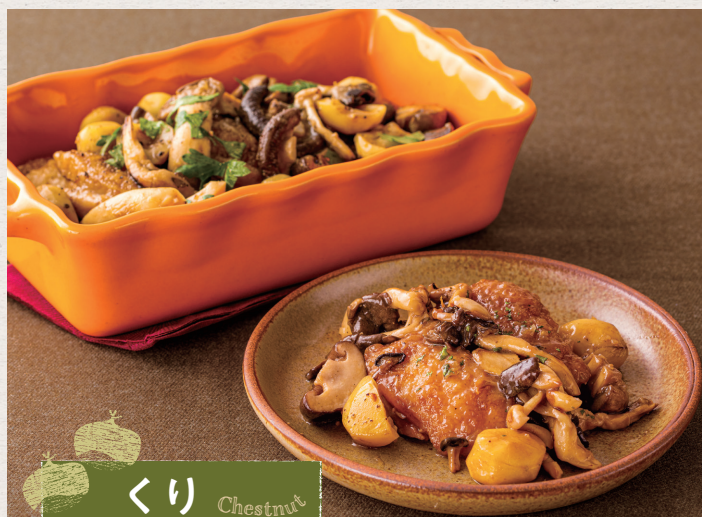
ニセコや北海道産のいもくりかぼちゃを使ったお惣菜が始まりました。ワインにもぴったりのメニューです。



いも Potato

サツマイモとジャガイモ、ミートソースとホワイトソースを重ね、香ばしく焼き上げました。食べ応えのあるラザニア仕立てです。

新ジャガイモと
スイートポテトのラザニア仕立て 840円



くり Chestnut

鶏肉をこっくりとしたバルサミコソースで軽く煮込み、ほくほくと甘い栗やキノコと合わせました。秋らしいコク深い一品です。

鶏もも肉と栗とキノコの軽い煮込み 980円



かぼちゃ Pumpkin

クリームチーズの爽やかな酸味がカボチャの甘みを引き立てます。大粒のシャインマスカットのレーズンが、味わいのアクセントに。

栗カボチャと
クリームチーズのサラダ 750円

Scone



毎月30日は
「スコンの日」

1個100円引きで販売します。
次回は9月30日(水)、
10月30日(金)です。

Canelé



毎週土曜日は
「カヌレの日」

ルピシアの隠れた人気商品
「カヌレ」を土曜日限定で販売。

レストラン ・ランチ / 11:00～14:30 (LO)
・ディナー / 17:30～21:30 (LO)

ブティック 10:00～17:00

10月・11月の定休日

毎週火曜、11月4日～13日はメンテナンス休業

ウェブサイト



※営業日、営業時間は変更になる場合がございます。最新情報はヴィラ ルピシアのウェブサイトでご確認ください。

■ヴィラ ルピシア 北海道虻田郡倶知安町樺山 58-5

■車いす・ベビーカーでお越しのお客様へ
ヴィラ ルピシア施設内には段差がございます。お困りの際は、お気軽にスタッフまでお声がけください。

■2名様から無料送迎を承ります

事前予約制で、ニセコ駅、倶知安駅周辺エリアより送迎します。その他の地域はご相談ください。

Tel ご予約・ご相談
0136-21-7880

