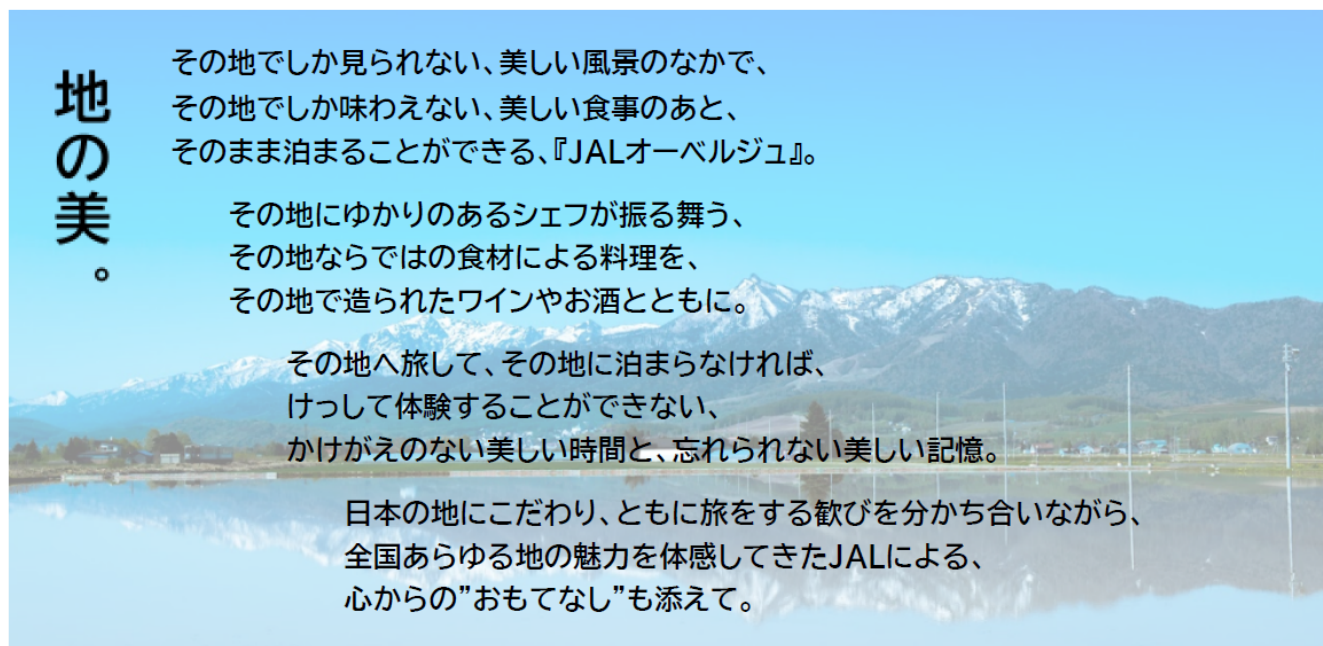


01. 「JALオーベルジュ富良野」コンセプト



地の美。

その地でしか見られない、美しい風景のなかで、
その地でしか味わえない、美しい食事のあと、
そのまま泊まることのできる、『JALオーベルジュ』。

その地にゆかりのあるシェフが振る舞う、
その地ならではの食材による料理を、
その地で造られたワインやお酒とともに。

その地へ旅して、その地に泊まらなければ、
けっして体験することができない、
かけがえのない美しい時間と、忘れられない美しい記憶。

日本の地にこだわり、ともに旅をする喜びを分かち合いながら、
全国あらゆる地の魅力を体感してきたJALによる、
心からの“おもてなし”も添えて。

02. 施設概要

【施設名称】JALオーベルジュ富良野

【開業日】2026年12月4日(金)

【客室】全10室

【レストラン】フランス料理「JAL Auberge FURANO BOLÉT」26席 ※レストランのみの利用も可
(カウンター10席、テーブル10席、個室1室6名)

営業時間 18時～22時

※ディナー価格(税込) 17,600円/人

【住所】北海道空知郡中富良野町字中富良野西1線北13号

【チェックイン/チェックアウト】15時～ / ～11時

【公式HP】<https://jalauberge.jal.co.jp/>

【予約Webサイト】<https://www.nichido.net/jal-auberge-furano/>

【ご予約に関するお問い合わせ先】<https://www.nichido.net/jal-auberge-furano/contact/>

※上記は2026年7月22日時点の情報です。

03. アクセス

最寄り駅:JR「中富良野」駅、ふらのバス「中富良野」停

車の場合	旭川空港から 約45分 札幌市内から 約2時間30分 新千歳空港から 約2時間30分
バスの場合	旭川空港より 約50分 〈中富良野バス停〉で下車 バス停よりタクシーで約5分
電車の場合	旭川駅から 約1時間 〈中富良野駅〉で下車 札幌駅から 約2時間40分 〈中富良野駅〉で下車 駅よりタクシーで約5分



04. 客室概要

■上質な安らぎの空間を演出

日々の喧騒を離れ、洗練された心地よさとぬくもりを感じられる客室をご用意しました。窓からは、四季折々に移ろう豊かな自然の風景が広がります。

全客室にキッチンを備え、大型液晶テレビやソファを設置するなど、料理の余韻とともに寛ぎの時間をお過ごしいただける空間です。

■標準的な部屋設備・アメニティ

キッチン、バス・トイレ、全室冷暖房、テレビ、冷蔵庫、
ハンドタオル、バスタオル、歯ブラシセット、シャンプー類、
パジャマ、ドライヤー、寝具、ひげ剃り、綿棒、くし・ブラシ

■お部屋のタイプ

お客さまの滞在スタイルに合わせて、3つの客室タイプをご用意しました。



Deluxe

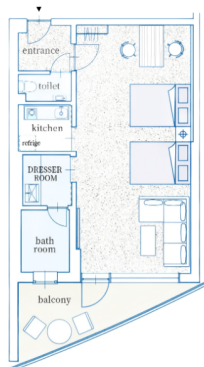


プライベートサウナを備えた、非日常を味わう特別なお部屋です。広々としたリビングにはキッチンや大型テレビ、ゆとりあるソファを完備しました。窓に広がる豊かな自然を眺めながら、贅沢なひとときをご堪能いただけます。



ベッド数:ダブル×2
床面積:93.20㎡
定員数:2～5名
部屋数:2部屋
料金(税込):1泊2食付
ローシーズン 35,000円/名～
ハイシーズン 75,000円/名～

Premier Twin

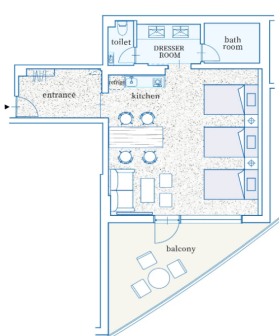


ゆったりとしたダブルベッド2台を備え、洗練された安らぎの空間が広がります。キッチンや大型テレビ、ソファを備えた贅沢な造りで、窓からは四季折々の自然が眺望できる、心地よい時間をご提供します。



ベッド数:ダブル×2
床面積:50.70㎡、51.00㎡
定員数:1～4名
部屋数:6部屋
料金(税込):1泊2食付
ローシーズン 30,000円/名～
ハイシーズン 70,000円/名～

Comfort Triple



セミダブルベッドを3台備えており、ご家族やグループでの滞在に最適なお部屋です。美しい自然の景色と、広々とした空間で、ゆったりと団らんのひとときをお楽しみいただけます。



ベッド数:セミダブル×3
床面積:55.70㎡
定員数:2～3名
部屋数:2部屋
料金(税込):1泊2食付
ローシーズン 30,000円/名～
ハイシーズン 70,000円/名～

05. フレンチレストラン「JAL Auberge FURANO BOLÉT」概要

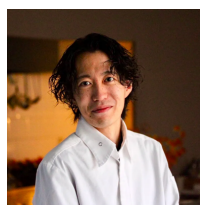
～富良野の「今」を、一皿に。～

本格フレンチの名店「Le Musée〈ル・ミュゼ〉」の石井 誠シェフが監修し、富良野出身の谷章太郎シェフが、この地で育まれた食材の魅力を一皿の料理で表現します。

四季折々の風景に寄り添い、料理とお酒のペアリングを通じて、富良野の「今」を味わう食体験をお楽しみいただけます。



■Grand Chef



谷 章太郎

北海道・富良野出身。地元の調理師学校を卒業後、「Le Musée」にて石井誠氏に師事し、4年間研鑽を積む。その後、鮨店での経験を通じて魚の扱いを習得し、札幌市内のホテルレストランでシェフを務める。富良野で生まれ育った料理人ならではの感性で、大地の力強さと素材の美しさを一皿に映し出します。

「生まれ育った富良野は、私にとって料理人としての原点であり、豊かな自然や四季の移ろいは大切な財産です。野菜をはじめ、山菜やきのこ、川魚、鹿など、この土地ならではの食材を大切にし、生産者や自然への敬意を込めて、一皿一皿に向き合っています。この土地だからこそ生まれる味わいを追求し、富良野ならではの食の魅力をお届けすることで、訪れる皆さまに何度でも帰ってきたいと思っただけの場所を目指しています。」



以上