報道関係者各位

2025年11月11日

ニセコ東急 グラン・ヒラフ

ニセコ東急 グラン・ヒラフ 2025-2026 ウィンターシーズン 11月29日(土)開幕

「キング第3シックス」運行開始、エースゴンドラ山頂&山麓に新レストランも登場

ニセコ東急 グラン・ヒラフ(北海道虻田郡倶知安町、統括総支配人:松原 大輔)は 2025-2026 ウィンターシーズンの営業を 2025 年 11 月 29 日 (土) より開始予定です。今シーズンはゲレンデ体験をさらに快適にする 6 人乗りシートヒーター付きチェアリフト「キング第 3 シックス」の運行開始に加え、エースゴンドラ山麓および山頂に 2 つの新施設を開業し、直営のレストラン総席数が約 900 席から約 1,400 席へ拡充いたします。既存の 3 店舗もメニューやコンセプトを一新し、気分やシーンに合わせて選ぶ楽しみを提供することで、「ゲレ食」そのものが目的となるリゾートへと進化いたします。

ニセコ東急 グラン・ヒラフは、すべてのゲストが快適で充実した滞在を愉しんでいただけるリゾートを目指し、今シーズンは4つのメイントピックスをご用意して、世界中からのお客様をお迎えいたします。



Skier: Gen Sasaki Photo by Yoichi Watanabe

■2025-2026 シーズントピックス

1. 当スキー場初の6人乗りチェアリフト「キング第3シックス」

ゲレンデ中腹に位置するキング第3リフトは、4人乗りから6人乗りへとリニューアルし、「キング第3シックス」と名称も新たに運行開始いたします。

昨年開業した 10 人乗り「エースゴンドラ」からの更なる輸送力強化として架け替えられた「キング第 3 シックス」は、輸送力が従来から 1.3 倍向上いたします。日本では数少ないシートヒーター付きチェアリフトで、フードカバーも備えており、寒さや雪を気にせず快適な移動が可能。乗り場にはローディングカーペットを採用し、初心者やお子さまも安心してご利用いただける仕様です。



「キング第3シックス」イメージ

2. 山麓のブリュワリーレストラン「ALPEN NODE | / 「POWDERHOOD RESTAURANT & TAPROOM |

エースゴンドラ山麓に新たにオープンする「ALPEN NODE (アルペンノード)」は、約 240 席を備えたブリ ュワリーレストラン「POWDERHOOD RESTAURANT & TAPROOM(パウダーフッド レストラン&タップル ーム) | とショップが併設された施設です。自家製クラフトビール(※1)や国産和牛バーガー、倶知安町産ジ ャガイモなどの地元食材をふんだんに使った多彩なメニューをラインアップし、23 時まで営業いたします。 アプレスキー(※2)からナイトタイムまで、ゲレンデでの滑走後や近隣にご宿泊の方にもお酒や音楽を楽し める場所として、気軽にお立ち寄りいただけます。

(※1) 2026年2月頃より現地での醸造を開始予定です。

(※2) アプレスキー:アフタースキーの時間帯のこと。

店舗詳細:https://www.grand-hirafu.jp/restaurants/powderhood/

【営業期間】2025年12月20日(土)~2026年5月6日(水)予定

【営業時間】10:30~23:00 (L.O.22:00) ※時期により営業時間が異なります。







ALPEN NODE 料理イメージ

3. エースゴンドラ山頂駅舎 2 階「NEST813 |

ALPEN NODE 冬季外観イメージ

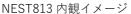
標高 813m の位置にある、エースゴンドラ山頂駅舎 2 階に新たにオープンする新レストラン 「NEST813 (ネ ストハチイチサン)」では、羊蹄山を正面から一望できる絶好のロケーションで、ワンランク上の食事をご提 供いたします。目の前でカットされる臨場感とともに味わう和牛ローストビーフや焼き立てパン、北海道産ト ウモロコシのスープなど、本格的で上質なメニューをご用意いたします。380席を有する広々とした店内には、 センターフォーの搬器を再利用したユニークなシートもあり、リピーターのゲストにも嬉しい演出となって います。観光でゴンドラをご利用の方にも、スキーやスノーボードを楽しまれる方にも、旅の目的地となる特 別なレストランです。

店舗詳細:https://www.grand-hirafu.jp/restaurants/nest813/

【営業期間】2025年12月20日(土)~2026年5月6日(水)予定

【営業時間】9:00~15:30(L.O. 15:00) ※ナイター期間は 17:00(L.O. 16:30)まで







NEST813 料理イメージ

4. 既存レストラン3店舗も個性豊かなメニューへリニューアル

ゲレンデ山麓にある絶景レストラン「sanshoku(サンショク)」、山の上で温かいグルメが味わえる「King Bell(キングベル)」や「Ace Hill(エースヒル)」など既存のレストラン3店舗では、メニューを一新し、それぞれ個性豊かなコンセプトをベースに創出した料理をご用意しています。世界中から訪れるゲストの幅広いニーズや様々なシーンに合わせてお選びいただけます。

・「sanshoku」(マウンテンセンター2 階)

今夏にフルリニューアルを終えた山麓のレストラン「sansh oku」は、麓から広大な白銀のゲレンデと羊蹄山の眺望が望める朝 8 時から営業のオールデイカフェバーです。ニセコの大自然に向かって大きな窓が設えられた開放的な空間で、北海道産「ななつぼし」を使用したおにぎりモーニングから、道産素材の多彩なランチプレート、アプレスキーでのお酒やおつまみまで、幅広くご利用いただけます。

店舗詳細:

https://www.grand-hirafu.jp/restaurants/sanshoku/

【営業期間】2025年12月6日(土)~2026年4月5日(日)予定

【営業時間】8:00~17:00(L.O. 16:30)※ナイター期間は 19:00(L.O. 18:30)まで

・「King Bell」(キングゴンドラ山頂付近)

「King Bell」では北海道グルメの代名詞のひとつ「スープカレー」やご当地ならではのメニューが味わえます。また丼ものやうどんなど定番の和食も取り揃え、様々な世代の方に、ほっとひと息ついていただけるレストランです。

店舗詳細:

https://www.grand-hirafu.jp/restaurants/king-bell/

【営業期間】2025年12月6日(土)~

2026年4月5日(日)予定

【営業時間】10:00~15:30 (L.O.15:00)



・「Ace Hill」(エースゴンドラ山頂付近)

「Ace Hill」はゲレンデ中腹に位置するラーメン専門店です。ボリューム満点の独創的なとんかつラーメンやズワイガニを贅沢に使用した絶品ラーメンのほか、餃子やチャーハンなどのサイドメニューも充実させました。冷えた身体で味わう温かい食事の美味しさや、非日常的な環境での開放感という"スキー場で食すラーメンの醍醐味"をご提供いたします。

店舗詳細:

https://www.grand-hirafu.jp/restaurants/ace-hill/

【営業期間】2025年11月29日(土)~

2026年3月15日(日)予定

【営業時間】10:00~15:30 (L.O.15:00)



■「ニセコ東急 グラン・ヒラフ」施設概要

「ニセコ東急 グラン・ヒラフ」は 22 のバリエーション豊かなコースを持ち、日本百名山にも数えられる羊蹄山を眼前に望みながらの滑走が楽しめるスキー場です。豊富な雪量とパウダースノーと呼ばれる雪質は、 国内外問わず、多くのスキーヤー・スノーボーダーを魅了しています。

ニセコ東急 グラン・ヒラフ公式サイト:https://www.grand-hirafu.jp/





2025-2026 ウィンターシーズン

【営業期間】2025年11月29日(土)~2026年5月6日(水)予定

【営業時間】8:30~16:30 ※ナイター期間は19:00まで

(ナイター期間 2025 年 12 月 13 日 (土) ~2026 年 3 月 22 日 (日))

【所 在 地】〒044-0080 倶知安町ニセコひらふ1条2丁目9番1号

【交 通】車 | 札幌より国道 230 号中山峠経由で 94km/約 120 分

後志自動車道仁木 IC 経由 105km/約 105 分

新千歳空港より国道 276 号線経由美笛峠経由で 112km/約 125 分

鉄道 | 札幌駅~倶知安駅(小樽経由)、倶知安駅よりタクシー又はバス 約15分

【主要施設】ゲレンデ「標高]260m~1,200m 「標高差]940m 「コース数]22 「面積]135.3ha

[最長滑走距離]約 5,300m [最大斜度]40° [平均斜度]15°

[構成]初級 41% 中級 27% 上級 32%

リフト・ゴンドラ 「ゴンドラ」2本 「シックス]1本 「クワッド]1本 「ペア]4本 「シングル]1本

Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

東急リゾーツ&ステイ株式会社

ニセコ東急リゾート ニセコ東急 グラン・ヒラフ

担当:吉川(よしかわ)、成瀬(なるせ)

TEL: 0136-23-0483 FAX: 0136-22-0302

MAIL: pr-nisekohirafu@tokyu-rs.co.jp