

報道関係者各位

2024年7月30日
札幌エクセルホテル東急

自分好みに焼いて楽しめる串団子も！
老舗茶屋「土倉」とコラボした、「からまつ」初のアフタヌーンティー！

札幌エクセルホテル東急（北海道札幌市 総支配人：水谷 徳之）2階 和食「からまつ」では、2024年8月3日（土）～10月27日（日）に「和のアフタヌーンティー」を販売いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/119363/index.html>

本プランは「からまつ」の1995年の開店以来初めてとなるスイーツ企画です。テーマは「和」。和食レストランならではの感性でアレンジし、さまざまな味わいを楽しめるメニューをご用意いたしました。

スイーツには、和食材を使用した7品をご用意いたします。中でもイチオシは、ご自身で焼いて出来たてを楽しむことが出来る「串団子」です。道産の白玉粉を使用したもちもち食感の2種のお団子をお好みの加減で焼いてお召し上がりいただけます。焼き上がりをじっくり眺めつつ、会話を楽しみながら、みたらし・ずんだ・黒ごまの三つの味の食べ比べをお楽しみください。また、可愛らしい熊をかたどった「熊最中」もおすすめです。道民御用達の老舗製茶メーカー「土倉」の新ブランド「土熊」の最中の皮に、道産小豆を使用した自家製あんこをたっぷり詰めた、素朴な甘さがどこか懐かしい一品です。他にも、小さな三勺椀の舟に入った「抹茶のティラミス」や「黒糖と小豆のカヌレ」「ほうじ茶のプリン」など、日本茶にも紅茶にも合う甘味をご用意しております。

セイボリーのメニューには和スイーツにぴったりの和食を8品ご用意。お出汁の効いた「焼き合わせ」をはじめ、豊かな風味の味噌で味わう「菘蓐揚げ田楽」や「季節の手毬寿司」「柿博多」「茶碗蒸し」など食材本来のうまみを

活かした日本食が食膳を彩ります。

お飲み物には「土倉」の日本茶5種その他、「ルピシア」の紅茶6種やソフトドリンクをお好きなだけお召し上がりいただけます。「オリジナルブレンド煎茶」は「土倉」が本企画のためにオリジナルで配合した、ここでしか味わえない一杯です。また、お食事の最後には京都の熟成宇治抹茶「宜秋」を丁寧に一点一点ずつ点ててご用意いたします。味わいさまざまな甘味、食事と合わせて、お好みの組み合わせを見つけるのも楽しみのひとつです。

寛ぎの空間で、優美なひとときをご堪能ください。



串団子 イメージ

〈概要〉

【販売期間】 2024年8月3日(土)～10月27日(日) ※土日祝日限定

【提供時間】 12:00～15:00 (120分制)

【料金】 お一人さま 5,500円

【ご予約について】 3日前までのご予約制。2名さまから承ります。

※1日10名さま限定

〈メニュー〉

【スイーツ】

上段 黒糖と小豆のカヌレ/熊最中/白あんの浮島

下段 抹茶のティラミス/ほうじ茶のプリン/しらすせんべい

別盛 串団子 (みたらし/ずんだ/黒ごま)



スイーツ イメージ (左：スイーツ上段、中央：スイーツ下段、右：セイボリー)

【セイボリー】

焚き合わせ/蒟蒻揚げ田楽/柿博多/たたみいわし/厚焼玉子/紀州の梅干と漬け物盛り合わせ
茶碗蒸し/季節の手毬寿司

【お飲み物】

日本茶：

深蒸し煎茶/ほうじ茶 陽光/オリジナルブレンド煎茶/凍頂烏龍茶/和紅茶

「ルピシア」の紅茶：

アールグレイ/ダーズリン/ロゼ・ロワイヤル/ホワイトサングリア/オリヴィエ/ピッコロ

ソフトドリンク：

ブレンドコーヒー/カフェオレ/オレンジジュース/コーラ

※表示料金はサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

■和食「からまつ」概要

北海道の食材を使った創作和食がリーズナブルな価格で
味わえる和食レストラン。

人数に合わせた個室もございます。

電話：011-530-3302（からまつ直通）



■札幌エクセルホテル東急 概要

所在地 〒064-0808

北海道札幌市中央区南 8 条西 5 丁目 420 番地

電話 011-533-0109（代表）

部屋数 382 室、レストラン 2 ヶ所、バー 1 ヶ所、宴会場 1 ヶ所

公式 WEB サイト：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/index.html>



◎本件に関する取材・お問合せ先

札幌エクセルホテル東急 マーケティング TEL:011-533-0109

竹内（たけうち） E-mail: m.takeuchi@tokyuhotels.co.jp

山田（やまだ） E-mail: tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp