

2025年4月22日
札幌エクセルホテル東急

和空間で“自分で突き出す”ところてんと富良野の香りを楽しむ！
札幌の予約困難な「和のアフタヌーンティー」第3弾が6月1日（日）よりスタート



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、2025年6月1日（日）～8月31日（日）の土日祝日限定で「和のアフタヌーンティー～富良野ラベンダーの香り～」を提供いたします。詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/128113/index.html>

2024年8月の販売直後から予約困難なほどご盛況いただいている、からまつの「和のアフタヌーンティー」。本アフタヌーンティーを通して地域の魅力を知り、実際に訪れるきっかけとなってほしいという思いから、今回も北海道にこだわったメニューを提供いたします。第三弾は、盛夏の富良野をイメージし、名産品であるラベンダーを使用した香り高いスイーツや、涼やかな味わいのセイボリーなどをご用意いたしました。性別、年齢に関係なく幅広いお客さまにお楽しみいただける、夏ならではの貴重な食体験も。北海道にお住まいの方はもちろん、道外からお越しの皆さまにもぜひご賞味いただきたい一品です。

■ 一度はやってみたい！自分で突いて、その場で味わう。五感で楽しむところてん体験

スイーツには、「ラベンダー」をテーマにした6品をラインアップ。中でも目玉メニューは、「ラベンダー餡蜜」です。伊豆産100%の最高級天草を使った「伊豆河童」のところてんを、専用のところてん突きを用い自分で突き出してその場で味わう、貴重な体験が楽しめます。「伊豆河童」のところてんは、通常の2倍の量の天草と名水百選に選ばれた富士の名水・柿田川名水を使用し、職人さんが手作業で作る、まさに本物。つるりとなめらかでコシのある突きたてのところてんと、ラベンダー香る餡の組み合わせは格別です。エディブルフラワーで飾り付けられた華やかな見た目と、ところてんを突き出す面白さ、そして夏にぴったりのひんやりとした本物のとこ

ろてんの味わいをお楽しみください。その他、「ブランマンジェ」「クレームダンジュ」など、真夏に嬉しい、爽やかで軽やかなスイーツを提供いたします。スイーツの一つ一つには、ラベンダーの花から抽出した香りを混ぜており、一口ごとに富良野のラベンダー畑を歩いているような豊かな香りをお楽しみいただけます。やさしく香るラベンダースイーツは、そのままはもちろん、お皿に添えたエディブルドライラベンダーを乗せ「追いラベンダー」でさらなる芳醇な香りを楽しむのもおすすめです。甘さの中にふわりと広がる爽やかな香りとともに、富良野の夏の風物詩を、心ゆくまでご堪能ください。



■ 道内の人気菓子店「もりもと」の人気スイーツも

今回は道内の人気菓子店「もりもと」とコラボレーションし、「富良野」をテーマとした、同店で人気のスイーツを2品ご用意いたしました。雪どけを思わせるふんわりとした食感の「ふらの雪どけチーズケーキ」と、富良野が北海道の中心に位置することから名づけられた素朴でやさしい甘さの「へそのおまんぢう」。素材本来のおいしさを引き立てる、飾らない味わいをご賞味ください。



■ 新感覚の「肉じゃが」が味わえる！夏にぴったりのセイボリー

セイボリーには、さっぱりとした味わいの和食メニューを4種ご用意いたします。中でもおすすめは「からまつ肉じゃが」。ペースト状にした野菜の優しい口当たりと、じっくり煮込んだ角煮の濃厚な旨味が絶妙に絡み合う、新感覚の肉じゃがです。また、華やかに飾り付けた「胡麻豆乳クリーム冷やし素麺」もぜひ味わってほしい一品です。クリーミーでコクのある胡麻豆乳ソースがたっぷりとした素麺によく絡み、ひんやりとしたのど越しが暑い日でも食欲をそそります。他にも、「トウモロコシの玉蒸し」「蟹稲荷寿司」を提供いたします。和食料理人がひとつひとつ丁寧に仕上げる日本料理を、スイーツとともに楽しみください。



イメージ：胡麻豆乳クリーム冷やし素麺



イメージ：上段 からまつ肉じゃが

下段 左から トウモロコシの玉蒸し、蟹稲荷寿司

■ 人気の「ふらのワイン」を特別価格で販売！ワイン3杯付きのお得なプランも

期間中は「ふらのワイン」を限定特別価格で販売いたします。また、お食事にもお得にお楽しみいただけるよう、ふらのワイン3杯付きのプランもご用意いたしました。赤・白・スパークリングの中から好きなワインを3杯お選びいただけます。ふらのワインは、富良野の冷涼な気候と豊かな自然に育まれたブドウから生まれる、

爽やかな酸味とフルーティーな香りが魅力のワインです。その繊細な味わいを、ぜひご堪能ください。

〈概要〉

【期間】 2025年6月1日（日）～8月31日（日）※土日祝日限定 ※除外日有り

【時間】 12:00～15:00（120分制）

【料金】 お一人さま 5,500円（ワイン3杯付きプランはお一人さま7,000円）

【ご予約について】 3日前までの予約制・2名さまから受付・1日20名さま限定

【メニュー】

〈スイーツ〉

ところてん/ラベンダー餡蜜/ラベンダーブランマンジェ

ラベンダークリームとカスタードプリン/ラベンダークレームダンジュ

「もりもと」より ふらの雪どけチーズケーキ/へそのおまんぢう

〈セイボリー〉

トウモロコシの玉蒸し/からまつ肉じゃが/蟹稻荷寿司/胡麻豆乳クリーム冷やし素麺

〈ドリンク〉

日本茶：深蒸しブレンド（駿河の春）/和紅茶（ももか premium）（あんと茶と）

深蒸し煎茶/ほうじ茶 陽光/凍頂烏龍茶（土倉）

紅茶：アールグレイ/ダージリン/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（ルピシア）

ブレンドコーヒー/カフェオレ/オレンジジュース

※写真はイメージです。

※表示料金はサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※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。

■北海道富良野市

北海道の中央に位置していることから「へそのまち」と呼ばれ、ラベンダー畑の風景が有名。

農業も盛んで、メロン、アスパラガス、とうもろこし、チーズ、ワインなど、地元の自然が育む食の宝庫としての顔も持つ。

ゆったりと流れる時間と、北海道らしい雄大な風景に包まれながら、自然・文化・食を五感で楽しめる。

■もりもと 概要

今年創業76年を迎える、北海道の素材を活かしたお菓子が人気の

北海道の菓子メーカー。

本社所在地 〒066-0062 北海道千歳市千代田町4丁目12番地1

本社電話 0123-23-4181

公式WEBサイト：<https://www.haskapp.co.jp/>



■和食「からまつ」概要

北海道の食材を使った和食とこだわりのワインが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

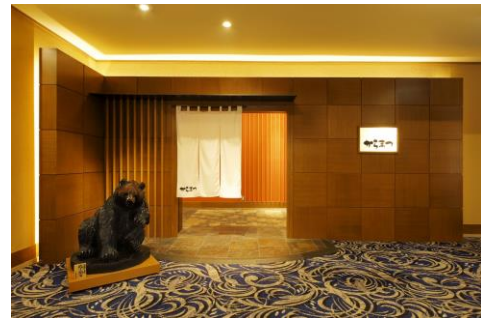
所在地 〒064-0808 北海道札幌市中央区南8条西5丁目420番地

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