

2025年8月12日
札幌エクセルホテル東急

札幌の老舗和菓子と共に楽しむ、和のアフタヌーンティー。
札幌エクセルホテル東急にて、美好屋の特製和菓子を取り入れた秋限定メニューが登場



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9月6日（土）～11月30日（日）の期間限定で「和のアフタヌーンティー」を提供いたします。

詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/131679/index.html>

昨年8月の登場以来、多くのお客さまよりご好評をいただいている、からまつの人気企画「和のアフタヌーンティー」。北海道の豊かな食材を活かし、和の趣を取り入れたアフタヌーンティーとして、季節ごとに異なる表情を見せてまいりました。和食文化の奥深さや地域の魅力を、より身近に、より五感で感じていただきたい。そんな想いを込めてお届けしている本プランが、秋を感じられる食材を取り入れた新たなラインナップで登場いたします。今回は、秋の味覚をご堪能いただけるスイーツやセイボリー、地元で愛される老舗和菓子屋のこだわり和菓子をご用意いたしました。

■ 札幌「美好屋」の和菓子を今回限定で提供

今回のスイーツの目玉は、札幌市内に店舗を構えるお餅・和菓子の専門店「美好屋」からご用意した「くまもなか」と「スイートポテト」です。現在の「美好屋」は1961年に正式に創業しましたが、そのルーツは1918年にまでさかのぼります。当時からすでに和菓子処として地域に親しまれ、お祝い事や日常のおやつなど、子どもから大人まで100年もの間人々に愛され続けてきまし



た。一つひとつ丁寧に焼き上げられた最中皮は、愛らしい熊をかたどっており、空気のように軽やかな口あたりの中にほんのりと香ばしさが広がります。この最中皮は、小樽市にある最中種屋から取り寄せたものを使用しており、素材選びからもこだわりが感じられます。ご自身で備長炭の七輪を使って炙ることで、さらに香りと風味が引き立ち、まるで囲炉裏端にいるような懐かしさを感じられる特別な体験を演出します。最中皮の隣には、美好屋特製の秋の味覚・栗を使用した上品な甘さのあんこをご用意。お好みで挟んで召し上がりいただけます。しっとりとした口あたりとやさしい甘さが魅力のスイートポテトも、炙ることで表面がほのかにカリッと香ばしく変化し、食感のコントラストも楽しめます。さらに「シャインマスカット餡蜜」や「かぼちゃソースのレアチーズケーキ」「栗アイス」など、秋らしさと和の要素を融合させたスイーツ5種を取り揃えました。「くまもなか」は、付属の栗あんのほか「かぼちゃソースのレアチーズケーキ」や「栗アイス」と一緒にいただいても美味しく召し上がれます。いずれも、季節を味わう贅沢な時間を彩ります。



■ 板長こだわりのセイボリーも

スイーツに加え、板長が厳選した食材を使って丁寧に仕上げたセイボリーも4種ご提供いたします。中でも「漬け本鮭の握り寿司」は、こだわりの漬けだれで味に深みを持たせ、職人の技術が光る逸品です。他にも「松茸と菊花・青菜のお浸し」や「お造り（本日の白身魚・甘海老）」「北海かれい味噌柚庵焼き」といった日本料理ならではの繊細な味わいを凝縮したメニューをご用意いたします。北海道の恵みを活かした素材本来の旨みと職人の技術が織りなす”和”の世界を、心ゆくまでご堪能ください。

■ 美味しく食べて、地産地消。五感で味わう、秋の贅沢なひとときを

からまつの「和のアフタヌーンティー」は、ただ味を楽しむだけではなく、**和菓子を炙るという体験、四季折々の素材を五感で味わう楽しさ**に満ちた、他のアフタヌーンティーとは一味違う心温まるひとときをお過ごしいただけます。北海道産にこだわる「美好屋」の、素材の味わいを最大限に活かした逸品は、召し上がるすべてのお客さまへ安心と新たな発見を届けます。本プランを通じて、館内で地域の魅力をご体感いただける機会を創出するとともに、ホテル外での地産地消の促進にも貢献してまいります。味はもちろん、香りや見た目、食べる楽しさにもこだわった、秋ならではのアフタヌーンティー体験をぜひお楽しみください。



イメージ：秋の味覚のスイーツ



イメージ：くまもなかと栗あん



イメージ：板長こだわりのセイボリー

〈概要〉

【期間】 2025年9月6日（土）～11月30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

【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食限定

【メニュー】

〈スイーツ〉

シャインマスカット餡蜜/ほうじ茶ラテゼリー/かぼちゃソースのレアチーズケーキ/栗アイス/秋野菜ピクルス
「美好屋」より くまもなか/栗あん/スイートポテト

〈セイボリー〉

松茸と菊花・青菜のお浸し/お造り（本日の白身魚、甘海老）/北海かれい味噌柚庵焼き/漬け本鮪の握り寿司 2貫
〈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、あらかじ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。

■菓子工房 美好屋 概要

1961年創業の、お餅と和菓子の老舗店。北海道産の厳選素材を使用し、
安心安全なお餅・お菓子作りに取り組んでいる。

所在地 〒063-0802 北海道札幌市西区二十四軒2条4丁目1-8

電話 011-611-3448

公式WEBサイト：<https://www.miyoshiya-mochi.com/index.html>

菓子工房
美好屋

■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

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