

報道関係者各位

2025 年 10 月 9 日
SAPPORO STREAM HOTEL

札幌の夜に浮かぶ灯りに包まれて愉しむ、聖夜のフルコース
「Splish Noël Dinner Course 2025 ～Gastronomie de Lumière～」
2025 年 10 月 9 日（木）12 時から予約受付開始

SAPPORO STREAM HOTEL（2024 年 1 月開業、札幌市中央区、総支配人 百瀬 毅）7 階「BAR & GRILL Splish」では、2025 年 12 月 23 日（火）～25 日（木）の 3 日間限定で、「Splish Noël Dinner Course 2025 ～Gastronomie de Lumière（ガストロノミー・ド・リュミエール^{※1}）～」を販売いたします。ご予約は 10 月 9 日（木）12:00 より受付を開始いたします。

※1：Gastronomie de Lumière（ガストロノミー・ド・リュミエール）とは、フランス語で「光の美食」。コースには見た目の美しさや味の華やかさ・繊細さが際立つ「きらめき」を織り交ぜ、札幌の夜景を望む非日常空間で、感性を満たすひとときをご提案します。



https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/christmas_couse2025/index.html

■すすきの交差点を望むレストランで過ごす特別な夜

すすきの駅直結という利便性を備える SAPPORO STREAM HOTEL は、複合商業施設「COCONO SUSUKINO」の上層階に位置します。街の中心にありながら、喧騒から少し距離を置いた“大人の隠れ家”として支持を集めています。

7 階にあるレストラン「BAR & GRILL Splish」からは、札幌の街並みと夜空が一望でき、夜景を眺めながらゆったりとディナーをお楽しみいただけます。昨年は全日程で満席となった人気のクリスマスディナー。今年は、「煌めきと静寂が同居する、冬の札幌の空気感を一皿に込めたい」とのシェフの思いから、北海道食材を主軸に、フォアグラやトリュフなど世界の美味を掛け合わせた特別なフルコースをご用意しました。

■北海道×世界の美味を堪能する、聖夜のディナーコース



今回のコースでは、メインに肉料理と魚介料理という 2 つの主役料理をご用意しました。肉料理は、繊細な道産牛の旨味に、フォアグラの濃厚なコクが重なり、トリュフの華やかな香りが余韻を添えます。そこにマディラ酒の芳醇なソースが重なり、甘美さと重厚さが織りなす、まるで“贅を極めたオペラ”のような一皿に仕上げました。魚介料理には、濃厚なオマールの甘みと、タラバガニの上品な旨味を重ね、アイゴブリードの繊細な出汁がそれらを優しくまとめ上げます。力強さと透明感を併せ持つ、“深海から湧き上がる清流”のような味わいをお楽しみください。

また、前菜には希少な国産ブランド豚「十勝ロイヤルマンガリツツア豚」のパンチェッタを使用。とろける脂の甘みと芳醇な香りが、コース全体に深みを添えます。さらに、温かいパテと仔牛タンのコンフィには、赤ワインや果実を煮詰めた滑らかな「ルージュのクーリ」を添え、味わいに豊かな奥行きをプラスしました。締めくくりには、ホテルパティシエ特製のクリスマスデザートをご用意。赤い鈴をかたどったチョコレートの中に、ふわりと軽やかなクレームダンジュを閉じ込めた、見た目と味わいの両方で魅了する一皿です。イチゴの華やかな香りとミルキーなコクが、大人のクリスマスにふさわしい余韻をもたらします。

■コースに合わせたペアリングも、ソムリエがご提案

お料理に合わせて、当日ソムリエがペアリングワインをご提案いたします。北海道産を含む選りすぐりのワインから、お好みに応じたグラスをご用意。ペアリングは別料金にてご注文いただけますので、ご希望の方はスタッフまでお声かけください。

SAPPORO STREAM HOTEL は今後も“食”でのおもてなしの追求、季節に応じた様々な企画の展開に努めて参ります。

本件に関する取材・お問合せ先

SAPPORO STREAM HOTEL マーケティング 西條

E-mail : y.saijo@tokyuhotels.co.jp TEL : 011-206-1699

〒064-0804 北海道札幌市中央区南 4 条西 4 丁目 1 番地 1

「Splish Noël Dinner Course 2025 ～Gastronomie de Lumière～」概要

■期 間：2025 年 12 月 23 日（火）・24 日（水）・25 日（木）

■時 間：18:00～21:00（L.O. 20:30）

■会 場：SAPPORO STREAM HOTEL 7 階「BAR & GRILL Splish」

■料 金：1 名さま 16,000 円

※窓側席確約 +2,000 円／乾杯用スパークリングワイン付き ※ペアリングワインは別途ご注文可（当日ご案内）

■メニュー

・殻付き雲丹のカクテル

海の香りと濃厚な甘みを閉じ込めた、贅沢なスタート。

・帆立貝のエカイク仕立て 十勝ロイヤルマンガリツツア豚のパンチェッタとキャビアを添えて

ぷりっとした帆立の食感と、パンチェッタの塩気、キャビアの旨味が三重奏を奏でます。

・温かいパテと仔牛タンのコンフィ ルージュのクーリ

やわらかく煮込んだタンと温かいパテに、赤ワインと果実香るクーリがアクセント。

・オマール海老とタラバガニ アイゴブリードのエッセンス

濃縮した魚介の旨味“アイゴブリード”で海の幸の繊細さを引き立てます。

・道産牛フィレ肉とフォアグラ マディラ酒のソースとトリュフ

しっとり焼き上げた北海道産牛×フォアグラに、芳醇なソースと香るトリュフを。

・ストリームホテル パティシエによるクリスマスデセール

チョコレートの中に、クレームダンジュを忍ばせた聖夜のための一品。静かな余韻を残す、華やかで気品あるデセールです。

・小菓子とコーヒー

食後のひとときをやさしく締めくくるミニアルディーズ。

※表示価格にはサービス料（12％）・消費税（10％）が含まれております。 ※写真はすべてイメージです。

※3 日前までのご予約にて承ります。 ※席のご指定は承っておりません（窓側確約オプションを除く）。

※食材の入荷状況により、内容が一部変更となる場合がございます。

※アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフへお申し出ください。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満の方へのアルコール提供はいたしかねます。

お客さまのお問い合わせ先

「BAR & GRILL Splish」 TEL : 011-206-7350

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/index.html>

●BAR & GRILL Splish について



日本屈指の繁華街「すすきの」の中心「COCONO SUSUKINO（ココノ ススキノ）」の上層階に立地する「SAPPORO STREAM HOTEL」内レストラン。「北海道とつながるモダングリル」をテーマに、地元食材をふんだんに取り入れたメニューでお迎えいたします。朝食、ランチはブッフェを、夜はアラカルトメニューやコース料理をお楽しみいただけます。

営業時間：07:00～10:00（L.O.09:30）

11:30～14:00（L.O.13:30）

18:00～22:00（L.O.21:30）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/index.html>

●「SAPPORO STREAM HOTEL」について



渋谷と札幌から展開する東急ホテルズの新たなライフスタイルホテルブランド「STREAM HOTEL」の第 1 号店。新しい「すすきの」のカルチャーに触れる自由な旅のワンシーンにも、日常を離れた心おどるひとときにも、それぞれの用途に合わせて愉しめる「旅の拠点」として、また地域とゲストをつなぐ「HUB（ハブ）」としてご利用いただけます。

住所：〒064-0804

北海道札幌市中央区南 4 条西 4 丁目 1 番地 1

TEL : 011-206-1099【代表】

〔ホテル公式ウェブサイト〕<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/index.html>

〔ホテル公式“Instagram”〕<https://www.instagram.com/sapporostream/>

〔ホテル公式“X”〕 <https://x.com/sapporostream>

以上