

クリスマスと新年を祝う特別なディナーbuffet & 人気のケーキバイキングを開催
札幌東急 REI ホテルで、旬の北海道食材を使用したメニューとともに贅沢なひとときを。



札幌東急 REI ホテル（北海道札幌市中央区 総支配人：水谷 徳之）1 階 レストラン「サウスウエスト」では、2025 年 12 月 20 日（土）、21 日（日）、24 日（水）、25 日（木）の 4 日間で「クリスマスディナーbuffet 2025」を、2025 年 12 月 31 日（水）～2026 年 1 月 1 日（木・祝）の 2 日間で「2025-2026 年末年始ディナーbuffet」を開催いたします。

各プランの詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/restaurant/plan/list/index.html>

華やぐ季節に、ホテルならではの贅沢な味わいを。札幌東急 REI ホテルでは、クリスマスから新年にかけて、北海道の旬食材をふんだんに使用した 2 種のスペシャルディナーbuffetを開催いたします。ご家族や大切な方と過ごす聖夜や年末年始のひとときを、特別で思い出に残るものにしていただきたい。そんな想いを込めました。また、当ホテルで人気のケーキバイキングも、「アーリークリスマス」をテーマに 1 日限定で登場。甘く華やかな時間が、冬の思い出をより一層彩ります。

■ 出来たての香りが広がる、3 つの実演メニューに注目！クリスマスディナーbuffet

今回の目玉メニューは、シェフ・スタッフ・パティシエによる 3 種の実演メニューです。シェフの実演では、当レストランの看板メニュー「ローストビーフ」をトリュフソースでご提供。素材の旨味あふれるやわらかいお肉を、香り高いソースとともに楽しみください。スタッフの実演では、大きなホールチーズを使ったチーズパスタ「リングイネ」をご用意。選べる 2 種のソースと濃厚なチーズが絡み合う、もちもち食感のパスタが食欲をそそります。パティシエの実演では、ふわふわのスフレロールをクリームとトッピングで仕上げる「スフレロールのブッシュドノエル」をご提供。目の前で完成していくスイーツの華やかさを、ぜひ楽しみください。そのほか、オマール海老やフォアグラ、ターキーブレスト、シーフードなど、素材にこだわったクリスマスならではのメニューが並びます。サンタクロースの故郷・フィンランドにちなんで、北欧のメニューもご用意。スウェーデンの家庭料理「船乗りのシチュー」や、フィンランドのサーモンスープ「ロヒケイト」、サ

ンタクロースを手伝う小人“トムテ”のために作られた「トムテのお粥」など、普段なかなか味わうことのない北欧の郷土料理が並びます。お子さま向けのキッズメニューも充実しており、ご家族皆さままでお楽しみいただけます。さらに、スパークリングワイン、赤・白ワイン、ホットワイン、ソフトドリンクもすべて飲み放題でご用意いたします。また、期間中はプロのヴァイオリン奏者による生演奏や、スタッフによる遊び心あふれる仮装にも注目。ヴァイオリンの上品な音色に耳を傾けながら、料理だけでなく耳や目でも楽しい、特別なひとときをお過ごしください。



イメージ：ローストビーフ



イメージ：チーズパスタ“リングイネ”



イメージ：スフレロールのブッシュドノエル

■ 「アーリークリスマス」をテーマにしたケーキバイキングも

12月7日（日）には、「アーリークリスマス」をテーマにしたケーキバイキングを開催いたします。パティシエ実演の「フォンダン・ショコラ」は、しっとりほろ苦いチョコレート生地から、とろりと溢れ出るチョコレートガナッシュの濃厚な味わいが楽しめます。ほかにも「ブッシュドノエル」「シュトーレン」などのクリスマスにぴったりのスイーツやサイドメニューを多数ご用意。一足早いクリスマス気分をお楽しみください。ご予約は11月15日（土）より受付開始となります。人気企画のため、ご希望の方はお早めにお申し込みください。



■ おせちと海の幸で祝う、華やかな年末年始ディナーbuffet

新年のお祝いも、ぜひサウスウエストで。今回は、年末年始にふさわしい「おせち料理」を 8 種ご用意いたします。「伊達巻」や「筑前煮」「栗きんとん」など、華やかに卓上を彩ります。また、充実の海鮮メニューも登場します。「ボイル蟹とシーフードの海鮮プレート」や「海鮮ちらし 3 種」「天ぷら 3 種」など、素材の旨味を存分にお楽しみいただける内容です。実演では、人気の「ローストビーフ」をお正月らしい“山わさびの和風ソース”でご提供。ライブキッチンならではの出来たての美味しさをお楽しみください。そのほか「海老の甘辛チリソース煮込み」をはじめとした人気メニューや、パティシエ特製のデザートも多数取り揃えております。一年の締めくくりと新しい年のはじまりを、にぎやかに、そして美味しくお過ごしください。



■ 早期予約特典 & お子さまプレゼントもご用意

早期ご予約特典として、「クリスマスディナーbuffet」は 11 月 30 日（日）まで、「年末年始ディナーbuffet」は 12 月 15 日（月）までにご予約いただいたお客さまを対象に、お会計金額より 10%割引いたします。さらに、小学生以下のお子さまには、ささやかなプレゼントもご用意しております。ぜひご家族三代で、ホテルでの特別なひとときをお楽しみください。

聖夜から新年へーホテルで過ごす“特別な日常”を、少し贅沢に、そしてあたたかく。札幌東急 REI ホテルでは、季節の食材を生かしたお料理と、心を込めたおもてなしで皆さまをお迎えいたします。ご家族や大切な方との時間が、心に残る冬の思い出となりますように。

<概要>

クリスマスディナーbuffe

【期間】 2025 年 12 月 20 日（土）、21 日（日）、24 日（水）、25 日（木）

【時間】 <20 日、21 日> 1 部 17:00～18:30 2 部 19:00～20:30 ※90 分制 ※途中入店 OK

<24 日、25 日> 17:30～21:00（最終入店 19:30、L.O.20:30） ※120 分制

【料金】 大人 6,000 円、65 歳以上 5,000 円、小学生 3,000 円、4～6 歳 1,500 円、3 歳以下無料

クリスマスケーキバイキング

【期間】 2025 年 12 月 7 日（日）

【時間】 1 部 15:30～17:30 2 部 18:00～20:00（L.O.19:30） ※120 分制

【料金】 お一人さま 4,000 円

年末年始ディナーbuffe

【期間】 2025 年 12 月 31 日（水）～2026 年 1 月 1 日（木・祝）

【時間】 1 部 17:00～18:30 2 部 19:00～20:30（最終入店 19:30、L.O.20:00） ※90 分制 ※途中入店 OK

【料金】 大人 6,000 円、65 歳以上 5,000 円、小学生 3,000 円、4～6 歳 1,500 円、3 歳以下無料

※表示料金にはサービス料10%・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、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。

■レストラン「サウスウエスト」 概要

毎日開催のランチbuffeをはじめ、キュートなスイーツで人気のケーキバイキング、パーティープランをご用意。お客さまの様々な用途に合わせてご利用いただけるカジュアルレストランです。

電話：011-531-1065（レストラン直通）



■札幌東急 REI ホテル 概要

所在地 〒064-8509 北海道札幌市中央区南 4 条西 5-1

電話 011-531-0109（代表）

部屋数 575 室、レストラン 1 ヶ所、宴会場 7 ヶ所

公式 WEB サイト：

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



◎本件に関する取材・お問合せ先

札幌東急 REI ホテル マーケティング [TEL:011-531-0109](tel:011-531-0109)

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

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