

2025 年 10 月 28 日
札幌エクセルホテル東急

“和×クリスマス”で特別なひとときを演出。
札幌エクセルホテル東急が贈る聖夜の会席 12 月 24 日・25 日の 2 日間限定



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 12 月 24 日（水）～12 月 25 日（木）の期間限定で「聖夜の灯火 クリスマス会席」を提供いたします。

詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/134282/index.html>

煌めく夜に、和の美味で祝う特別なひとときを。「からまつ」では、北海道の旬と日本の四季を通じて“その土地ならではの豊かさ”をお伝えしています。今回の「和×クリスマス」は、その想いを新たなかたちで表現する試みです。一般的に洋のイメージが強いクリスマスを、日本料理ならではの繊細な味わいとおもてなしでお愉しみいただける内容をご用意いたしました。洋の華やぎと、和の静けさ。その二つが溶けあう夜に、「お箸で味わうクリスマス」を。「からまつ」だからこそ描ける、聖夜を上品に彩る 2 日間だけの特別なプランです。

■ 北海道の味覚で紡ぐ、和のクリスマスディナー

料理を通して、地域の魅力と食文化の豊かさを伝えたい。そんな想いととも北の大地の恵みを一皿一皿に込めた「クリスマス会席」は、旬の食材とともに心温まるひとときを演出いたします。前菜から甘味まで“和”の趣と“聖夜”の華やぎを散りばめ、目にも美しいコースに仕上げました。まずは、ヴーヴ・クリコのシャンパン

で優雅な乾杯からスタート。前菜には、濃厚な旨味を閉じ込めた洋風茶碗蒸し「雲丹と鮫肝のロワイヤル」と、海の宝石・伊勢海老を使用した「伊勢海老ふわふわ温野菜」の二品を。焼物には、野付半島で採れた大帆立を使用。素材そのものの甘みと食感を生かし、香ばしく焼き上げました。お食事には、毛蟹の身を惜しみなくあしらったお寿司をご用意。ひと口ごとに、凝縮された毛蟹の旨味をご堪能いただけます。さらに、一部の店舗でしか味わえない、雪室で540日熟成させた倶知安町産のプレミアムじゃがいも「五四〇」を使った「五四〇芋と道産牛ロースト」も登場。和食の技法を取り入れることで、食材本来の旨味を余すことなく引き出しました。この他にも「ソイの煮付け」、クリスマスツリーに見立てた抹茶デザートをはじめとする本プランのために考案したオリジナルデザートなど、北海道の今を伝える、この日、この場所でしか味わえない特別な逸品が卓上を彩ります。

■料理と響き合う、日本ワインのペアリング

また、ご希望のお客さまには、板長が一品一品のお料理に合わせて厳選した日本ワインをはじめ、お料理との相性を考慮したお酒をご案内いたします。一夜限りの献立とともに、こだわりのペアリングが織りなす豊かな調和を心ゆくまでお愉しみください。

■ クリスマスランチ会席や早期優待の販売も

11月20日（木）までの早期ご予約で、通常価格より3,000円引きの15,000円で販売いたします。また、クリスマス会席と同日程で、クリスマスランチ会席もご用意。詳細は当ホテルの公式ウェブサイト

(<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/index.html>) をご確認ください。

和の趣と日本ならではの味覚、上質な空間に包まれる、かけがえのないひととき。しつらえは一枚の器から照明まで心を配り、きめ細やかなもてなしが織りなす特別な時間をお届けします。和の心で彩る、特別なクリスマスの夜。大切な方とのディナーはもちろん、ご家族やご友人との会食にもふさわしい、聖夜に贈る“和の饗宴”を心ゆくまでご堪能ください。



イメージ：前菜2種



イメージ：焼物



イメージ：毛蟹寿司

〈概要〉

【期間】 2025 年 12 月 24 日（水）～12 月 25 日（木）

【時間】 17:30～21:00（L.O.19:30）

【料金】 お一人さま 18,000 円

【ご予約について】 3 日前までの事前予約制、2 名さまから受付、1 日 20 食限定

【メニュー】

- < 乾杯酒 > ヴーヴ・クリコ イエローラベル
- < 前 菜 > 雲丹と鮫肝のロワイヤル / 伊勢海老ふわふわ温野菜
- < 造 里 > 本鮪アボカド / かれい鱈子からすみ
- < 煮 物 > ソイ煮つけ
- < 焼 物 > 野付半島産 大帆立 竹炭ソース
- < 強 肴 > 五四〇芋と、道産牛ロースト ジャバラ胡椒と共に
- < 食 事 > 毛蟹甲羅盛り寿司
- < デザート > 積丹 JIN と生チョコ / 抹茶クリームダンジュ・クリスマスツリー仕立て
トアルコトラジャの香りと共に

※写真はイメージです。

※ご利用は 20 歳以上のお客さまのみとさせていただきます。

※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。

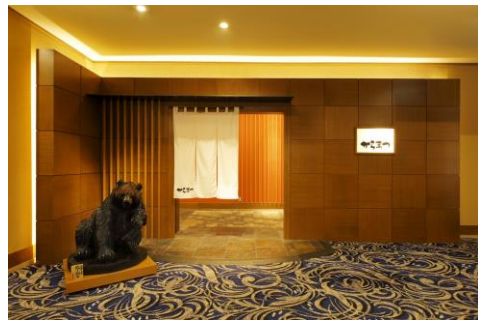
※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

■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

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