

**“夕食難民ゼロ宣言”年末年始の札幌に新たな食の選択肢を。
北海道の豊かな食材を味わう初開催ディナーbuffet
「SAPPORO GRAND FEAST」**

SAPPORO STREAM HOTEL（札幌市中央区、総支配人 百瀬 毅）7 階「BAR & GRILL Splish」では、2025 年 12 月 31 日（水）・2026 年 1 月 1 日（木・祝）の二日間限定で、ディナーbuffet「SAPPORO GRAND FEAST（サッポロ・グランド・フィースト^{※1}）」を開催。予約受付は、2025 年 10 月 28 日（火）12:00 から開始いたします。

※1：“FEAST”は「祝宴」や「ごちそう」を意味する言葉。「SAPPORO GRAND FEAST」は、北海道の大地と海の恵みを取り入れながら、「年越し」と「新年」という二つの節目にふさわしい、贅沢で華やかな食の祭典として位置づけています。



https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/plan/sapporo_grand_feast_2025-2026/index.html

■初開催！「ホテルで食べる、札幌の贅沢な年末年始」

SAPPORO STREAM HOTEL は、2024 年の開業以来、2 度目となる年末年始を迎えます。昨年（2024 年末～2025 年始）は、館内レストランでコース料理のみを提供していましたが、家族連れやグループでのご利用を中心に「もっとカジュアルに楽しみたい」「選べる料理があれば嬉しい」という声が寄せられました。さらに、周辺飲食店の多くが休業または混雑していたこともあり、“夕食難民”となる宿泊者が少なくなかったことから、今年は初のディナーbuffet形式での開催に踏み切ります。シェフのライブキッチンで仕上げるローストビーフや炙り寿司など、目でも舌でも楽しめる体験により、幅広い年齢層や多様なニーズに応え、家族連れやグループでも気軽に訪れやすい環境を実現しています。

■豊かな北海道食材が彩る、年越し＆新春のごちそうbuffet



冷前菜・温製料理に加え、ライブキッチンで提供する実演メニュー、そしてホテルパティシエによるスイーツが食べ放題で楽しめるディナータイム。中でも注目は、口の中ですとろけるような味わいが魅力の「黒毛和牛の炙り寿司」。香ばしく炙った和牛の旨みと酢飯のバランスが絶妙で、お祝いの席にふさわしい一品です。さらに、赤身の旨みと柔らかな口当たりが特長の「十勝ハーブ牛のローストビーフ」もライブ感たっぷりにご提供。シェフによってその場でカットされる臨場感とともに、十勝の大自然とハーブで育まれた肉本来の味わいを



ご堪能いただけます。そのほかにも、タラバガニとイクラを贅沢にのせたミニイクラ丼、しっとりとした肉質が魅力の伊達・黄金豚のグリル（ディジョンマスタード添え）、甘辛ソースが食欲をそそる海老のチリソースなど、和洋の多彩なメニューをご用意。

さらに、ホテルパティシエによる季節のスイーツも。見た目にも華やかなデザートの数々が、年末年始の食の余韻を甘く彩ります。

■宿泊者以外も歓迎。札幌の「迎える側」の方にもおすすめ

本イベントは、宿泊ゲストだけでなく、外来のお客様にもご利用いただけます。

帰省や観光で人が集まる年末年始は、「外食は混むけど、家で作るのは大変…」という声に応え、北海道産の食材を使った多彩なメニューで、手間なく贅沢な非日常を味わえる“おもてなし”の場としておすすめです。

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

年越し&新春ディナーbuffet「SAPPORO GRAND FEAST（サッポロ・グランド・フィースト）」概要

■期 間：2025 年 12 月 31 日（水）・2026 年 1 月 1 日（木・祝）

■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 8,000 円

■メニュー

【実演】

十勝ハーブ牛のローストビーフ／黒毛和牛の炙り寿司

【冷製料理・前菜】

オードブル取り合わせ／チーズ各種／サンドウィッチ／お造り（ビン長鮪／サーモン／甘海老／鰯）／スモークサーモン／カニ・イクラ丼／ベジタブルバー（ミックスリーフ・キャロットラペ・ビーツのサラダ・ラーメンサラダ 他）

【温製料理】

サーモンのムニエル／シーフードマカロニグラタン／中札内田舎鶏のタンドリーチキン／ビーフストロガノフ／伊達・黄金豚のグリル（ディジョンマスタード添え）／道産牛の麻婆豆腐とゆめぴりか／海老チリソース／炭鉄港飯・夕張カレー蕎麦／炭鉄港飯・赤平がんがん鍋／ひつまぶし

【キッズコーナー】

フライドポテト／唐揚げ／スパゲッティミートソース／ハンバーグ

【デザート・ドリンク】

パティシエ特製スイーツのヴァリエーション／ソフトドリンク各種

※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