

報道関係者各位

2025 年 10 月 30 日
SAPPORO STREAM HOTEL

**札幌の冬を楽しむ「Christmas Dinner Buffet 2025」。
贅沢なbuffestailで家族や友人と過ごす特別なクリスマスディナー
2025 年 10 月 30 日（木）12:00 よりご予約受付スタート**

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 20 日（土）18:00 より、一夜限定クリスマスイベント「Christmas Dinner Buffet 2025」を開催。予約受付は、2025 年 10 月 30 日（木）12:00 から開始いたします。



https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/christmas_buffet_2025/index.html

■今年のクリスマスは、“選べる美味しさ”をホテルで

街がイルミネーションに彩られるこの季節。数ある冬の楽しみの中で、“美味しい時間”を誰とどう過ごすか。その選択肢のひとつとして、SAPPORO STREAM HOTEL がご提案するのが、クリスマス限定ディナーbuffestail「Christmas Dinner Buffet 2025」です。

「大切な人と過ごす特別な夜こそ、料理のスタイルにも選択肢があっていい。」「誰かの好みに合わせるのではなく、それぞれが“好きなものを、好きなだけ”楽しめる—。」コースでもアラカルトでもない、ホテルならではの贅沢でカジュアルなbuffestailをご用意しました。北海道産の食材も取り入れながら、季節の味覚をホテルらしいアレンジでお楽しみいただけます。

お子さま連れはもちろん、カップルやご友人同士など、どんな組み合わせでも心地よく過ごせるのがこのbuffestailの魅力。イルミネーションきらめく札幌の夜、BAR & GRILL Splish の開放的な空間で、それぞれの“クリスマスストーリー”をお楽しみください。

■心がほどける、温もりに満ちた“クリスマスの食卓”

buffestailでありながら、一皿ごとに季節感と物語を感じられる料理をラインナップしました。

前菜には、ぶりっとした海老の食感が楽しい海鮮カクテルや、旨みが凝縮されたスモークサーモン、いくらをあしらった彩り豊かなバラちらしなど、冷たいお皿にも“冬のごちそう感”を散りばめています。

温製料理では、野菜の甘みを引き出したココット焼き、海老とマッシュルームの旨みをとじ込めたパイ包み焼き、アメリカソースが濃厚に絡む白身魚のムースなど、洋食の技と遊び心が光る一皿をバリエーション豊かにご用意。



また、北海道・伊達市の自然の中で育まれたブランド豚「伊達・黄金豚」のローストポークは、きめ細かくしっとりとした肉質と、コク深い脂の甘みが特長。香ばしく焼き上げ、旬の根菜とともにご提供します。北海道の“おいしい今”を一皿で感じられる、季節感あふれるメインディッシュです。

ライブキッチンでは、ローストビーフを一枚ずつ丁寧にカット。赤身の旨みを活かした絶妙な火入れで、クリスマスの高揚感を盛り上げます。さらに、お一人さま一皿限定でご提供する合鴨腿肉のコンフィは、低温調理でしっとりと仕上げた贅沢な味わい。しっかりと肉の旨みに、心までほぐれるような柔らかさを添えた、ごちそうの日にぴったりの一品です。



お子さま向けには、唐揚げ、フライドポテト、ハンバーグ、ミートソーススパゲッティなど、ファミリーに嬉しい定番メニューも充実。どの世代のゲストにも、笑顔がこぼれる“おいしい選択枝”を取り揃えました。

食後には、スタッフがテーブルへお届けするロングブッシュドノエルが登場。目の前で切り分けられる長いケーキは、シェアする楽しさも魅力のひとつです。加えて、ホテルパティシエによる季節のスイーツも食べ放題で。甘く、華やかに、クリスマスの余韻を締めくくります。

選ぶ楽しさ、味わう幸せ、分かち合う時間。

SAPPORO STREAM HOTEL ならではの、記憶に残るクリスマスディナーをお楽しみください。

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

「Christmas Dinner Buffet 2025」概要

■開催日：2025年12月20日（土）

■時 間：18:00～21:00 (L.O.20:30)

■店 舗：SAPPORO STREAM HOTEL 7階「BAR & GRILL Splish」

■料 金：1名さま 8,000円

■メニュー

<オードブル>

聖夜の始まり 一口アペタイザー／チーズの取り合わせ／各種サンドウィッチ／海鮮のカクテル／スモークサーモン／エスカベッシュ

<ベジタブルバー>

野菜のココット焼き仕立て／ミックスリーフ／ビーツのサラダ 等

<メインディッシュ>

海老とマッシュルームのパイ包み／ヤリイカ串焼き ラトウイユとモッツアレラチーズ／白身魚のムース ムール貝とアメリカヌソース
麻婆豆腐とゆめぴりか／チキンのディヤール／伊達・黄金豚のローストポーク 根菜を添えて／バラちらし

<お子さまメニュー>

ハンバーグデミグラスソース／スパゲッティミートソース／コーンポタージュ／鶏の唐揚げ／フライドポテト

<スイーツ>

ロングブッシュドノエル（テーブルサービス）／デザートの変りバージョン

<ライブキッチン>

ローストビーフ

<スペシャルディッシュ>

合鴨腿肉のコンフィ※お 1 人さま一皿

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれます。 ※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。 ※席の指定は承りかねます。

※本商品はお子さま料金の設定はございません。

※満席になり次第ご予約受付を終了いたします。 ※写真はすべてイメージです。

※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。

お客さまのお問い合わせ先

SAPPORO STREAM HOTEL 7 階「BAR & GRILL Splish」

TEL : 011-206-7350

●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