



札幌 エクセルホテル東急

報道関係者各位

2025年12月18日

札幌エクセルホテル東急

札幌エクセルホテル東急にて、苺とたい焼きの和のコラボが実現！  
苺一會の「和のアフタヌーンティー」1月17日（土）より期間限定で提供



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、2026年1月17日（土）～4月26日（日）の期間限定で「和のアフタヌーンティー 箱庭～苺 ICHIGO～」を提供いたします。

詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/136569/index.html>

開催のたびにご好評をいただき、毎回楽しみにされるお客さまも多いからまつの人気企画「和のアフタヌーンティー」の第5弾。北海道の恵みと和の趣を織り交ぜた本プランが、この冬は旬の苺を主役に、まさに“苺一會（いちごいちえ）”の箱庭として装いも新たに登場します。すべてのメニューに苺をあしらった“苺づくし”に加え、地元で親しまれる「たい焼き一休北海道」とのコラボレーションも実現。和食文化と地域の魅力を五感で味わう特別なひとときをお届けします。

### ■ 「たい焼き一休北海道」のたい焼き生地

たい焼き一休北海道は、札幌市内に3店舗を構え、「心と体にほっとひとやすみを」というメッセージのもと、素材と製法に徹底的にこだわったたい焼きを提供する専門店です。同店のたい焼き生地は、従来の「薄皮パリパリ」や「ふんわり」といった食感とは一線を画し、外はパリッと、中はモチッとの新食感が特長です。また、丸みを帯びた愛らしいフォルムは「笑顔のたい焼き」と呼ばれ、見た目にも親しみやすく心がほぐれるような印象を与えます。店頭販売品の具には、北海道大雪山麓（上川地方）で開発された希少品種「しゅまり小豆」と北海道産てんさい糖を100%使用。その徹底したこだわりが、たい焼きの確かな品質とブランドへの信頼を支えています。

## ■ 七輪で炙って楽しむたい焼き 多様なトッピングと合わせて新たな食体験を

本プランでは、ここでしか味わえない新たにたい焼きの楽しみ方をご提案いたします。今回、たい焼き一休北海道からは生地のみのたい焼きを提供。召し上がる際には、ぜひ七輪で炙ってお楽しみください。一口頬張れば、パリッとした食感とともに芳醇な香りが広がります。生地には、ほんのりと甘い下味がついているため具が入っていないなくてもそのまま美味しく食べられますが、その生地をさらに美味しく彩るホテルオリジナルの多様なトッピングをご用意。「栗・抹茶・苺シュガー」や「粒あん苺」「苺と白玉ぜんざい」といった和のティストに加え、「苺チョコバナナ」「ドライ苺チーズ」など洋風アレンジもバリエーション豊かに取り入れました。ぜんざいに入ったモチモチの白玉や、バナナや苺のフレッシュな食感が、生地の外側のパリッとした食感に心地よいアクセントを加えます。気分に合わせてお好みのものをたい焼きにのせながら、一枚のたい焼きを自分だけの“小さな箱庭”に仕立てるように、多彩な風味と複合的な食感が織りなす特別な食体験をお楽しみください。



## ■ 莓にまみれる多彩な和のメニュー

テーブルに並ぶのは、どこを切り取っても苺尽くしの和の世界。看板のたい焼きはもちろん、スイーツからセイボリーまで、ひと皿ごとに「和×苺」の組み合わせを楽しめるよう丁寧に仕立てました。「苺の餡蜜」や「苺のせ北海道かぼちゃプリン」では、艶やかな苺の酸味と、北海道かぼちゃや餡のやさしい甘さが重なり合い、どこか懐かしくも新しい味わいに。一方、「苺と青菜のお浸し」や、鮪と本日の白身魚を苺塩でいただく「お造り」などのセイボリーでは、苺の香りとほのかな甘みが旬の素材の旨みをそっと押し上げます。お食事メニューの「京ちらし鮨」にも苺の果実をしおばせ、見た目にも心躍る一品に仕上げました。また、フリードリンクに含まれる紅茶にも、ルピシアより苺香る5種のフレーバーをご用意いたしました。甘味と塩味、和の滋味と苺のフレッシュさが交差する、「和×苺」ならではのハーモニーを、どうぞじっくりとご体感ください。

からまつの「和のアフタヌーンティー」は、和菓子を炙る体験や四季の素材を五感で楽しめる、ひと味違う心温まるひとときを提供いたします。本プランを通じて、館内で地域の魅力に触れていただくとともに、地産地消の輪を広げてまいります。前回までは2名さまからの受付でしたが、今回から1名さまよりご利用いただけます。味・香り・見た目、そして食べる楽しさまでこだわったアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。



イメージ：スイーツ



イメージ：七輪で温めて美味しい  
苺と白玉ぜんざい



イメージ：セイボリー



イメージ：たい焼き生地は  
トッピングと共に

### 〈概要〉

【期間】 2026年1月17日（土）～4月26日（日） ※土日祝日限定 ※除外日有り

【時間】 12:00～15:00（120分制）

【料金】 お一人さま 5,500円

【ご予約について】 2日前までの予約制 1名さま～1日20食限定

### 【メニュー】

#### 〈スイーツ〉

「たい焼き一休北海道」より たい焼き生地

たい焼き生地のトッピング 栗・抹茶・苺シュガー/粒あん苺/苺と白玉ぜんざい  
苺チョコバナナ/ドライ苺チーズ

他スイーツ 苺の餡蜜/あまおう氷菓子/苺のせ北海道かぼちゃプリン/苺・シュークリーム・おはぎ串  
<セイボリー>

苺と青菜のお浸し/お造り（鮭、本日の白身魚 苺塩添え）/京ちらし鮭  
<ドリンク>

日本茶：深蒸しブレンド（駿河の春）/和紅茶（ももか premium）（あんと茶と）  
深蒸し煎茶/凍頂烏龍茶（土倉）

紅茶：ロゼ・ロワイヤル/いちご/ルバーブ&ストロベリー/メルシーミルフォア/いちごバニラ  
ホワイトサングリア/ピッコロ（ルピシア）

ブレンドコーヒー/カフェラテ/オレンジジュース/スパークリングウォーター

※写真はイメージです。 ※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。

### ■たい焼き一休北海道 概要

昔ながらの味を継承しつつ、たい焼きの本質を追求し自信のあるものを常に提供。地域から愛されるたい焼き屋を目指している。

所在地 〒004-0812 北海道札幌市清田区美しが丘 2 条 2 丁目 9-7

電話 011-887-9179

公式 WEB サイト：<https://taiyaki-ikyu.com/index.html>



### ■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](mailto:tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp)

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