

開業 2 周年記念！夜なのに人気のアフタヌーンティー×ランチが楽しめる！？
スイーツbuffet「STREAM Sweets Parade ～2 年目のときめき～」
2026 年 1 月 17 日（土）1 日限定開催

SAPPORO STREAM HOTEL（札幌市中央区、総支配人 百瀬 毅）7 階「BAR & GRILL Splish」では、2026 年 1 月 17 日（土）18:00 より、開業 2 周年を記念したスイーツbuffet「STREAM Sweets Parade ～2 年目のときめき～」を開催いたします。1 周年記念で満席となった初開催を経て、今年は内容をさらにブラッシュアップ。前回好評を博したアフタヌーンティーで人気のスイーツの中から象徴的な数品を軸に、多彩なスイーツをバランスよく取り揃え、開業時の復刻メニューや新作スイーツも登場します。また、ランチbuffetで支持を集めてきた料理を取り入れることで、満足感のある構成に仕上げました。ご予約は 2025 年 12 月 22 日（月）12:00 より受付開始いたします。



詳細：https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/plan/2nd-anniversary_sweets_buffet2026/index.html

開業 2 周年を迎える特別な夜に、日頃のご愛顧への感謝を込めて開催する本スイーツbuffet。「BAR & GRILL Splish」で親しまれてきた味わいを一度に楽しめる、周年ならではの特別なひとときをご用意しました。甘さと食事のバランスが織りなす“贅沢なおいしさのひとつなぎ”を、ゆったりとした夜の時間とともに楽しみください。

■スイーツ：ファンも嬉しい選りすぐりのアフタヌーンティーメニュー＆復刻・新作

人気のアフタヌーンティーメニューや、開業当初のスイーツの復刻など、彩り豊かで目にも楽しいスイーツが揃います。見た目の華やかさはもちろん、一口ごとに異なる味わいや食感の変化も楽しめ、スイーツ好きの心をときめかせる特別なひとときを演出します。



・苺パフェ／ヨーグルトムース／ピンクモンブラン

アフタヌーンティーで人気を得た華やかスイーツ。甘酸っぱさと見た目の彩りで目も心も満たします。

・バスクチーズケーキ（開業時の復刻メニュー）

表面は香ばしく、中はなめらか。ひと口ごとに濃厚なコクがとろけるように感じられます。

・スモアタルト／焙じ茶ロール／パリブレストジャンドゥーヤ

香ばしい香りや豊かな食感のコントラストが楽しめる、ひとくちごとに驚きのある個性派スイーツが揃います。

・ブルーベリーマカロン／パイナップルマカロン／ピスタチオフィナンシェ／カヌレ

小ぶりだからこそ、気になる味をいくつも試せる、見た目も可愛い一口スイーツ。

・ソフトクリーム&トッピング各種／フルーツ各種

好きなトッピングを選んで、自分だけのオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。

■前菜&サラダ：軽やかに楽しむ前菜セレクション



スイーツの前に味覚を整える、軽やかで多彩な前菜をご用意。海鮮の冷前菜やコールドミート、チーズ、ベジタブルバー、スープまで揃い、食欲をほどよく刺激し、スイーツをより引き立てる構成です。

・カツオのたたき／タコのカルパッチョ／スモークサーモン

海鮮ならではの旨みを活かしつつ、すっきりと仕上げた一皿は、最初のひと口として心地よいアクセント。

・コールドミート盛り合わせ／チーズ各種

塩味や食感の違いが楽しめるミートとチーズは、その日の気分で組み合わせを選べる人気の定番アイテムです。

・ベジタブルバー（キヌア・ビーンズ・ミニトマトほか）

多彩なオイルやトッピングと合わせることで、香りや食感の変化を楽しめるカスタマイズ性の高いコーナー。

・スープ

冬の定番である濃厚なコーンポタージュと、旨味がしみ渡る網走湖産しじみのブイヨンスープをご用意。

■料理：ランチで愛された人気メニューを厳選



前菜に続く料理には、ランチbuffetで支持を集めてきたメニューを中心に、幅広い味わいをお楽しみいただけるラインナップ。スイーツを楽しむ本イベントに合わせ、どの料理も“次の一皿が楽しみになる”よう、重たさを感じさせない仕立てに整えています。

・道産牛ステーキのカッティングサービス（実演）

目の前で切り分けられるジューシーなステーキは、10種類のソースからお好みでセレクト可能。味の変化を楽しめる特別な一皿です。

・ローストポークとグリル野菜のプラッター

しっとり柔らかく、噛むほどに旨みが広がります。軽やかな酸味のグリル野菜が、味にメリハリを与えます。

・牛タン赤ワイン煮込み

じっくりと煮込んだ牛タンは、ほろりとほどける食感。コクがありながら後味は軽やかで、上品な味わいです。

・白身魚 エピス風味のムニエル ソースピストゥ

ハーブとスパイスが香る白身魚のムニエルに、バジルのピストゥを添え、料理の流れを爽やかにつなぎます。

・魚介のブイヤベース仕立て

旨みを引き出したスープが素材の味わいをまとめ、スイーツの甘さをより引き立てます。

そのほか、海老とキャベツのパスタや麻婆豆腐、ひつまぶしやスプリッシュカレーなど、幅広くお腹を満たす料理も揃います。

「BAR & GRILL Splish」が大切にしてきた“食の楽しさ”を、ぎゅっと詰め込みました。2 周年の節目だからこそお届けできる、スペシャルセレクションを、ぜひご堪能ください。

「STREAM Sweets Parade ～2 年目のときめき～」概要

■開催日：2026 年 1 月 17 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 名様 6,000 円

■メニュー

【スイーツ】カシスムース／蜂蜜とオレンジのムース／黒胡麻シュー／バスクチーズケーキ（開業時の復刻メニュー）／キャラメルポワール／苺パフェ／いちごのティラミス／オレンジブリュレ／マロンテリーヌ／ヨーグルトムース／スモアタルト／焙じ茶ロール／ピンクモンブラン／抹茶ミルクレープ／パンナコッタ ハスカップソース／クランベリージュレ／パリプレスト・ジャンドゥーヤ／チュロス／ブルーベリーマカロン／パイナップルマカロン／ピスタチオフィナンシェ／カヌレ／ソフトクリーム&トッピング各種／フルーツ（蜜柑・パイン・リンゴ・アロエ&マンゴーなど）

【冷前菜・サラダ・スープ】コールドミート盛り合わせ／チーズ盛り合わせ／スモークサーモン／タコのカルパッチョ／甘海老／カツオのたたき／グレック／サンドウィッチ各種／ベジタブルバー／コーンポタージュ／網走湖産しじみと野菜のブイヨンスープ

【実演】道産牛ステーキのカッティングサービス

種類豊富なソースよりお選びいただけます

・オニオンソース ・グレイビーソース ・にんにく醤油 ・山わさびソース ・おろしポン酢

・トリュフ風味のシャンピニオンソース ・アイオリ風ソース ・グリーンペッパーソース ・チュミチュリソース ・トマトヴェルジュ

【料理】ローストポークとグリル野菜のブラッター／牛タンと赤ワイン煮込み／チキンのオーファール ヴァンブランソース／白身魚 エピス風味のムニエル ソースピストウ／魚介のブイヤベース仕立て／麻婆豆腐／海老とキャベツのパスタ／スプリッシュカレー／善生農園ゆめぴりか／ひつまぶし／フライドポテト／氷下魚のフライ

【ドリンク】コーヒー／紅茶／日本茶／ソフトドリンク各種

※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。※写真はイメージです。

※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。

※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。

●前回開催の 1 周年スイーツ彩りのひとシーン



ペストリーが手がけた 1 周年ロゴの飴細工や、華やかなケーキ、焼き菓子の数々を一部ご紹介。色とりどりのスイーツが並ぶ様子は、当日の特別なひとときを象徴しています。

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>

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