

**2名のいちごソムリエが贈る、5種苺の食べ比べ付き冬限定アフタヌーンティー
「STREAM Afternoon Tea ～Strawberry Romance～（ストロベリー・ロマンス）」
甘美で奥深いストロベリーワールドへ**

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18日（日）～3月31日（火）の期間、いちごソムリエ監修のアフタヌーンティー「STREAM Afternoon Tea ～Strawberry Romance（ストロベリー・ロマンス）～」を販売、ご予約は2025年12月24日（水）12:00より開始いたします。



https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/plan/afternoon-tea_strawberry_romance/index.html

■冬にぴったりの贅沢ないちごワールド

フレッシュ苺の食べ比べや苺カヌレ、苺マカロン、ジュレ、タルトなど、多彩なスイーツとセイボリーを組み合わせた冬限定のアフタヌーンティーが登場します。苺の魅力を熟知したシェフとパストリーシェフが、いちごソムリエとして培った知識を生かしつつ“そと寄り添うように”全体のバランスを監修。甘さや酸味、食感の調和を大切に、奥深い苺の世界を繊細に構築しました。ピンクの華やかさとブラックの引き締まったアクセントが絶妙に調和した見た目は、フォトジェニックでエレガントな冬の午後にぴったりです。まるで苺が紡ぐロマンティックな物語に迷い込んだような、甘くやさしい世界観をお楽しみください。

■“苺の個性を味わう”プレート



・苺食べ比べプレート

5種類の苺を、香りや甘み、酸味の違いを感じながらお楽しみいただけます。それぞれの個性や奥深さを存分に体験でき、口に運ぶたびに新しい発見が広がります。赤く艶やかな苺が並ぶプレートは見た目にも美しく、思わず乙女ごろごろときめく、心躍るティータイムを演出します。

■苺が奏でるロマンティックスイーツ



・ドレスキー

ふんわり軽やかなスポンジに苺とクリームが重なったショートケーキ。甘さは控えめで、苺の香りとクリームのまろやかさがやさしく広がります。繊細なデコレーションと色どりが上品さを引き立て、一口ごとに心まで満たされるひと皿です。

■華やかなスイーツスタンド

可愛らしさの中に凛としたスタイリッシュさが漂う見た目、目でも楽しめる華やかなスタンドです。



- ・**苺カヌレ**：外はカリッと香ばしく、中はしっとり。苺の甘酸っぱさが広がります。
- ・**苺マカロン**：軽やかな生地に苺クリームをサンド。口に含むとふんわり苺の香りを感じます。
- ・**苺のタルトレット ショコラ**：濃厚なチョコレートと苺の酸味が絶妙なハーモニーを奏でます。
- ・**ライチとアセロラのジュレ**：フルーティーな酸味が口の中をさっぱりと整えます。

■セイボリーも充実

甘味と塩味をバランス良く取り入れ、ティータイム全体を豊かに彩ります。



- ・**ローストビーフのクロワッサンサンド トリュフ風味**：ローストビーフの旨みとトリュフ風味のボイルドエッグが織りなす、上品な味わいです。
- ・**シューケースに詰めたブランダード**：ひと口サイズのシューに詰めたブランダードは、軽やかな塩味と滑らかな食感で、スイーツとの相性も抜群です。
- ・**スモークサーモン キャビア添え**：ほどよい燻製の香りが広がるスモークサーモンに、キャビアの塩

味がアクセントとなった一品です。

- ・**カリフラワームースにピーツソース**：白いムースに鮮やかなピンクのソースをのせ、色のコントラストと優しい味わいを楽しめます。

■スコーンとパンはおかわり自由



スコーン 2 種、パン 3 種はお好きなだけ。味わい豊かな「TWG Tea」をはじめ、お好みのドリンクと共に楽しみください。

さらに、プラス 500 円でウェルカムドリンク付きの窓側確約席をご利用いただけます。札幌の冬景色の街並みを見下ろしながら、この冬、ここでしか味わえない特別メニューをご堪能ください。

■いちごソムリエからのコメント



（左）シェフ・福元 崇

「苺の香りや酸味と調和するよう、セイボリーには素材の香りや塩味のニュアンスを丁寧に重ねました。甘いスイーツとの対比だけでなく、苺そのものの魅力を引き立てる“相性のよい一皿”を意識して仕上げています。」

（右）パストリーシェフ・中瀬 智大

「苺が持つ香りや酸味を最大限に引き出すため、それぞれのスイーツに合わせて甘さや食感のバランスを細かく調整しました。ひと口ごとに違った苺の表情を楽しんでいただけるよう、多彩なアプローチで仕上げています。」

「STREAM Afternoon Tea ～Strawberry Romance（ストロベリー・ロマンス）～」概要

■期間：2026 年 1 月 18 日（日）～3 月 31 日（火）

■時間：15:00～17:00（最終入店 16:00）

■店舗：SAPPORO STREAM HOTEL 7 階「BAR & GRILL Splish」カフェ＆バー

■料金：平日 1 名さま 5,500 円／土日祝日 1 名さま 6,000 円

※窓側の 4 席は「窓側確約＆ウェルカムドリンク付き」オプション（+500 円）にてご予約いただけます。

※表示料金にはサービス料 12％・消費税 10％が含まれます。 ※1 日 10 セット限定です。

※1 名または奇数人数でのご予約は、お電話にて承ります。 ※前日 17:00 までのご予約にて承ります。

■お客さまのお問い合わせ先：7階「BAR & GRILL Splish」カフェ＆バー TEL：011-206-7350

■メニュー：

〈スイーツスタンド〉

苺カヌレ／苺マカロン／フレッシュ苺／パールクラッカン／ライチとアセロラのジュレ／苺のタルトレットショコラ／バラのクレープ／チョコレート・ラングドシャ ブーケ仕立て／フロマージュ フレーズ／ホワイトチョコレートのティアラ

〈スペシャルプレート〉

ド레스ケーキ／5 種苺の食べ比べ

〈セイボリー〉

ローストビーフのクロワッサンサンド トリュフ風味／シューケースに詰めたブランダード／スモークサーモン キャビア添え／カリフラワー ムースにビーツのソース

〈おかわり自由〉

スコーン 2 種／パン 3～4 種

〈ドリンク〉

TWG Tea（お 1 人さま 2 ポットまで）アニバーサリーティー／サマーパレスティー／カクテルアワーティー／ティムタムシークレットティー／シルバームーンティー／ホワイトティー／ルイボスティー／ロイヤルダージリンティー／フレンチアールグレイティー／ブラックティー
オリジナルブレンドコーヒー（ホット）／デカフェ（ホット）／アイスコーヒー／オレンジジュース／ウーロン茶

※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。 ※写真はイメージです。

●「BAR & GRILL Splish」カフェ＆バー概要



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。ティータイムは、パフェや北海道食材を取り入れたスイーツが楽しめるカフェに。ディナータイムは、お酒だけでも気軽に利用できるバーに。道産のワインやウイスキーも取り揃えております。

営業時間：15:00～24:00（L.O.23:30）

https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish_cafe/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

〒064-0804 北海道札幌市中央区南 4 条西 4 丁目 1 番地 1