



報道関係者各位

2026年3月26日
札幌エクセルホテル東急

**ゴールデンウィークは北海道のホテルで味覚三昧！
「白老産和牛と北海道グルメの贅沢祭～作る！選ぶ！味わう！
家族で楽しむ GW ファミリーディナーbuffet～」開催**

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）1階レストラン「ラーブル」では、2026年5月2日（土）～5月5日（火・祝）17:30より、「白老産和牛と北海道グルメの贅沢祭～作る！選ぶ！味わう！家族で楽しむGWファミリーディナーbuffet～」を開催いたします。



詳細はこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/larbre/plan/gw-family-dinner-buffet-2026/index.html>

GWの特別な夜に、シェフが目の前で作り上げる実演メニューやカニ・海鮮といった北海道の美味を楽しみながら、ご家族の皆さまで「作る・選ぶ・味わう」喜びを存分に味わっていただけるよう、ラーブルでは特別なファミリーディナーbuffetをご用意しました。夕暮れ時にやわらかく灯るbuffet台の光に包まれ、目でも舌でも楽しめる贅沢な時間をお楽しみください。

■ライブキッチンで出来たての美味を楽しむ

ライブキッチンは、香り・音・湯気までも楽しめる特別な体験です。焼き上がるステーキの香ばしい香り、削られるチーズの芳香、湯気や音の臨場感。五感を刺激し、GWの特別なディナーをより一層贅沢に彩ります。



・白老産和牛のステーキ 道産山ワサビ添え

北海道・白老産の和牛を丁寧に焼き上げ、山ワサビの爽やかな香りとともにお召し上がりいただけます。

・グラナ・パダーノで仕上げる茹で上げパスタ ズワイガニのトマトクリームソース

濃厚なズワイガニの旨味とクリーミーなトマトソースが絶妙に絡み合い、見た目も味わいも楽しめる一皿です。

・焼きたてクレープをお好みにカスタマイズ

フルーツやチョコ、クリームで、自分だけのオリジナルデザート作りを体験いただけます。

■自分だけの一杯を楽しむ「丼ぶりコーナー」



好きな具材を自由に組み合わせて、自分だけのオリジナル丼作りを楽しめます。サーモンやイクラ、漬けマグロなどの魚介に加え、玉子焼きや薬味をお好みでトッピング。組み合わせ次第で、見た目も味わいも自分だけの一杯に仕上がります。

ご家族で相談しながら盛り付けを楽しんだり、お子さまと一緒に作ることで、食事の時間がさらに特別な体験に。お子さまに人気の豚丼もご用意しております。

■バラエティ豊かな北海道グルメとデザートの数々



北海道産のポイルカニや帆立の貝殻焼き、人気の西山製麺味噌ラーメン、みよしの餃子やカレー、さらにピザカプリチョーザなど、多彩な料理が並びます。ケーキやヴェリーヌ、和風デザート、チョコアウンテンといった甘味も多数ご用意。お好みでカスタマイズできるパンケーキと小林牛乳ソフトクリームのコーナーもご用意し、ご家族皆さままで好きな味を見つけていただけます。

■お子さまも笑顔に！楽しさいっぱいのメニュー



お子さま向けには、食べる楽しさと選ぶ楽しさの両方を感じられるメニューをご用意。ミニサイズのハンバーガーやポテト、パスタや揚げ物など、好きなものを組み合わせて楽しむことができます。

ご家族皆さままで盛り付けや組み合わせを工夫しながら、ディナーbuffetのひとときをさらに特別な時間としてお過ごしください。

それぞれの“お気に入りメニュー”を見つけながら過ごす時間をお楽しみください。

札幌エクセルホテル東急では今後も、季節ごとのイベントやテーマを通して、訪れるたびに北海道の味覚と心に残るひとときをお届けしてまいります。

■白老産和牛と北海道グルメの贅沢祭～作る！選ぶ！味わう！家族で楽しむ GW ファミリーディナーbuffet～概要

開催日：2026年5月2日（土）～5月5日（火・祝）

時間：17：30～21：00（最終入店 19：30）

店舗：札幌エクセルホテル東急 1階レストラン「ラブル」

料金：大人 5,500円／中学生 2,000円／小学生 1,000円／小学生未満 無料

メニュー：

ライブキッチン：白老産和牛のステーキ 道産山ワサビ添え／グラナ・パダーノで仕上げる茹で上げパスタ ズワイガニのトマトクリームソース／焼きたてクレープをお好みにカスタマイズして

丼ぶりコーナー：サーモン&イクラ／漬けマグロ／玉子焼き／きざみのり／山ワサビ醤油漬け／ワサビ／温度玉子／豚丼

冷菜：道産ポイルカニ／スモークサーモンと新玉葱の和風カルパッチョ レフォルソース／鯛のカルパッチョ プランタニエール／生ハムとフレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼ サラダ仕立て／サーモンとアボカドの生春巻き スイートチリソース／カップサラダ／シ

ユリンプカクテル／バンバンジー／サラダパナッシェ

温菜：道産帆立の貝殻焼き／鯖のポワレ フレッシュトマトソース／海老の甘辛チリソース煮／チキンのフリカッセ 春野菜を添えて／豚肉と春キャベツの中華味噌炒め／春野菜のホワイトグラタン／西山製麺の味噌ラーメン／みよしのギョウザ／みよしのカレー／ご飯／ピザカプリチョーザ／ブレッド

お子様向けメニュー：ミニハンバーガーコーナー／コーンポタージュ／鶏のから揚げ／シューtringポテト／エビフライ／肉シュウマイ／ナポリタンスパゲッティ

デザート：ケーキ 3 種／ヴェリーヌ 3 種／和風デザート 1 種／白玉ぜんざい／チョコファウンテン／パンケーキ／小林牛乳ソフトクリーム

※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。

※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：札幌エクセルホテル東急 1 階レストラン「ラブル」 011-530-3304（レストラン直通）

■レストラン「ラブル」について



北海道の食材や地元グルメを取り入れた料理をbuffeスタイルで楽しめるレストラン。朝食buffeやランチbuffeでは、季節の食材を使った料理やライブキッチンで仕上げる出来たてメニューなど、バラエティ豊かなメニューをご提供しています。落ち着いた店内には広々とした個室もあり、ランチ女子会や会議でのご利用も可能です。（席数：78 席）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/larbre/index.html>

■札幌エクセルホテル東急について



札幌中心部に位置し、地下鉄南北線「中島公園駅」から徒歩約 3 分、すすきのへも徒歩圏内と、観光やビジネスの拠点として便利な立地のホテル。ゆとりある客室と落ち着いた空間で、快適な滞在をご提供します。館内にはレストランや宴会場を備え、観光・ビジネス・各種会合など幅広いシーンでご利用いただけます。

所在地：北海道札幌市中央区南 8 条西 5 丁目 420

電話：011-533-0109

<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

中野：rion.nakano@tokyuhotels.co.jp

西條：y.saijo@tokyuhotels.co.jp

TEL：011-533-0109（代）

〒064-0808 札幌市中央区南 8 条西 5 丁目 420 番地