

札幌のホテルで味わう、夏の食材・色合い・香りで彩られた甘味の箱庭。備長炭の七輪で炙って楽しむ、体験型の和のアフタヌーンティーを5月23日より提供開始。

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）では、2026年5月23日（土）～8月31日（月）の期間、2階 和食「からまつ」にて、夏限定の体験型の和アフタヌーンティー「箱庭～はじける夏 POP～」を提供いたします。



詳細はこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/140839/index.html>

メロンやマンゴーのみずみずしい果実の魅力と、北海道の夏を象徴する甘く香ばしい玉蜀黍（とうもろこし）を“POP”なアクセントとして取り入れ、見た目にも華やかな甘味と板長こだわりの和菜をご用意。一口ごとに変化する味わいが、まるで小さな夏の箱庭を巡るような、遊び心あふれるティータイムを演出します。

■ 備長炭の七輪で炙る・焼く体験を楽しむ



今回のプランは、内部までじっくりと加熱される備長炭の七輪を使用し、甘味・和菜ともにご自身で炙る・焼く体験をお楽しみいただけるメニューをご用意しております。

甘味にはメロンパン、スコーン。炙ることで、メロンパンの表面はカリッと、中はふんわりとした食感に仕上がります。スコーンは香りと風味がより一層引き立ちます。お好みでトッピングのメロンジャムや玉蜀黍白あんを付けてお召し上がりください。

和菜には焼き玉蜀黍と、玉蜀黍焼きおにぎり。玉蜀黍焼きおにぎりは、炊き込みご飯をおにぎりにして提供し、仕上げとして備長炭で焼いていただくことで、香ばしい醤油の香りと豊かな味わいをお楽しみいただけます。

■夏の恵みを詰め込んだ“箱庭仕立て”の甘味



メロン・マンゴーのみずみずしい甘さを主役に、玉蜀黍の香ばしさをアクセントとして効かせた夏限定の甘味。色とりどりの器に並び、テーブルの上でひとつの小さな夏の風景を作り上げる箱庭のように美しく彩られます。

・メロンとマンゴーのあん蜜、メロン氷菓子、マンゴープリン

色と香りで夏を感じるフルーツスイーツ。甘さの中に爽やかさを閉じ込め、味覚のメリハリを演出します。

■板長が贈る、丁寧に仕上げた和菜の数々



和食「からまつ」の板長、齋藤渉（さいとう わたる）が手掛ける和菜は、甘味に負けない存在感を放ち、旬の北海道食材を活かしながら、技術と遊び心を込めて仕上げています。

・青菜のお浸しとお造り 2 種盛り

旬の青菜を使用したさっぱりとした一品と、口に含むたびに素材の旨味が際立つお造りを一皿に盛り合わせて提供いたします。

■多彩なドリンクで和のティータイムを彩る

香り高い日本茶や和紅茶、ルピシアの紅茶をはじめ、ブレンドコーヒーやカフェオレ、オレンジジュースなど、幅広いドリンクをご用意。甘味や和菜と合わせて、自分好みの組み合わせでお楽しみいただけます。

■板長メッセージ



夏の恵みを活かし、玉蜀黍の香ばしさを“POP”なアクセントとして取り入れました。メロンやマンゴーの甘みと組み合わせることで、一口ごとに驚きや楽しさを感じられる味わいを目指しています。甘味と和菜、それぞれの個性をじっくりと味わいながら、日常を忘れる特別なティータイムをお楽しみください。

プロフィール：齋藤 渉（さいとう わたる）

千葉県生まれ。高校卒業後、本格的に料理の道を志す。名だたる料理人のもとで研鑽を積み、数々のホテルや料亭にて板長を務め、長年最前線で和食と向き合ってきた。日本料理の可能性を広げるため日本ワインに着目し、日本ワインの普及と日本料理とのマリアージュの研究に取り組んでいる。

■和のアフタヌーンティー「箱庭～はじける夏 POP～」概要

期 間：2026年5月23日（土）～8月31日（月） ※一部除外日あり

時 間：12:00～15:00（120分制）

店 舗：札幌エクセルホテル東急 2階 和食「からまつ」

料 金：お一人さま 5,500円

ご予約：2日前までの予約制 / 1名さまから受付 / 1日20食限定

メニュー：

甘味

メロンパン / スコーン（メロンジャム・玉蜀黍白あん） / メロンスモークサーモン / メロンマンゴーあん蜜 / メロン氷菓子 / 玉蜀黍ようかん / マンゴープリン

和菜

青菜のお浸しとお造り 2 種盛り / 焼き玉蜀黍 / 玉蜀黍焼きおにぎり

ドリンク

日本茶・和紅茶：深蒸しブレンド（駿河の春） / 和紅茶 / 深蒸し煎茶 / ほうじ茶 陽光 / 凍頂烏龍茶

紅茶（ルピシア）：マスカット / グレープフルーツ / サクラambo / ネプチューン / ホワイトサンテリア / ロゼ ロワイヤル / ピッコロ

その他：ブレンドコーヒー / カフェオレ / オレンジジュース

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれています。

※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。 ※写真は全てイメージです。

※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 2 階 和食「からまつ」 011-530-3302（からまつ直通）

■和食「からまつ」について

北海道の旬の食材を取り入れつつ、四季折々の食材を活かした和食を、落ち着いた和の空間でお楽しみいただけます。こだわりの地元ワインや季節の日本酒とともに、素材の魅力を引き出した一皿ひと皿が、特別なひとときを彩ります。人数に合わせた個室



も完備しており、記念日や接待など、さまざまなシーンでご利用いただけます。

営業時間：11:30～15:00（L.O.14:00）

17:30～21:00（L.O.20:00）

電話：011-530-3302（からまつ直通）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/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