

**札幌に新たな秋の食の祭典が誕生。素材の旨味を引き出す「熟成×発酵×燻製」料理
全 26 品とお酒を味わうディナーbuffetをシルバーウィークの 3 日間限定で初開催！**

札幌東急 REI ホテル（北海道札幌市中央区・総支配人：水谷 徳之）は、2026 年 9 月 19 日（土）～21 日（月・祝）の 3 日間「熟成」「発酵」「燻製」をテーマにした、飲み放題付きディナーbuffet「オータムプロムナード～熟・酵・燻～」を開催いたします。また、8 月 31 日（月）までの期間限定で大人料金が 500 円割引になる早期予約を受付けいたします。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/restaurant/plan/144356/index.html>

北海道では、食欲の秋を迎えると海・山・里のさまざまな食材が旬を迎えます。本企画は、その魅力を当店での食体験を通してより深く知っていただきたいという思いから考案しました。シェフが目としたのは素材本来のポテンシャルを引き出す「熟成」「発酵」「燻製」の 3 つの技法です。調理法や調味料を組み合わせ、道産素材を中心に使用した多彩なメニュー全 26 品をご用意いたしました。

【おすすめメニュー】

実演：オリジナルブレンドチップでスモークしたクロスサフォークラムのロースト

低温熟成芋のポテトアングレーズ添え フルーツソース



適度な脂身と豊かな旨みが特長のサフォークラムをシェフが目の前で仕上げてご提供いたします。素材本来のおいしさを引き立てるため、オリジナルブレンドのスモークチップで軽く燻製し、目の前で香ばしく焼き上げます。北海道民のソウルフード「ジンギスカン」のたれから着想を得たオリジナルソースをかけてご提供いたします。フルーツを加えて 10 日間熟成させることでまろやかな味わいに仕上げました。さらに、付け合わせには「雪室低温熟成ポテト」のアングレーズソースをご用意いたします。熟成により引き出された甘みと旨みが、ラム肉のおいしさを一層引き立てます。燻製と熟成、それぞれの技法が織りなす奥深い味わいをご堪能ください。

実演：熟成フロマージュとシャルキュトリー 秋メロン「R113」と高加水発酵のフォカッチャを添えて



シェフが本プランのためにセレクトしたシャルキュトリー2種より、石狩市「ひつじ牧場」の熟成チーズと、ニセコ町「シャルキュトリーアカイシ」の熟成生ハムをご用意いたします。ホテルメイドのパテ・ド・カンパーニュやレバーペーストとともに、夏に比べて流通量が少ない秋メロン「R113」、パティシエ特製のフォカッチャを添えてご用意。熟成が生み出す奥深い旨みと、秋メロンならではの瑞々しく爽やかな甘みの調和をお楽しみください。

実演：発酵サワー&スモークハイボール



本企画では、料理だけでなく飲み放題のドリンクメニューにも「熟成」「発酵」「燻製」のエッセンスを取り入れました。思わずお酒が進む料理の数々とともに、瞬間スモークで香りづけをした「スモークハイボール」「スモークカクテル」や、発酵由来の奥深い味わいが楽しめる「発酵サワー」なども飲み放題でご提供いたします。お酒が苦手な方にはノンアルコールでのご提供も可能です。

このほかに「きたあかりと大統領椎茸のロースト 発酵バターのカルサヴェルテ」「アップルワインで煮込んだ道産豚スペアリブのプレゼとザワークラウト」など多彩なメニューをご用意します。また、ホテルパティシエによるスイーツも8種ご用意。フランスの伝統的なアップルパイ「アリュメットポムのデセール」はパティシエが目の前で仕上げてご提供いたします。ブランデー香る「VSOP ブランデーケーキ」やプリオッシュ生地にクリームをサンドした「トロペジエンヌ」など、料理やドリンクとの調和を考慮しパティシエが考案したスイーツをお楽しみください。

毎年ご家族連れをメインにしたプランでご好評いただいている当店が、初めて開催する「大人が主役」の秋のグルメイベント。「熟成」「発酵」「燻製」の3つが生み出す奥深い味わいととも、札幌に誕生した新しい秋の祭典をお楽しみください。

■「オートムプロムナード〜^{じゅく}熟・^{こう}酵・^{くん}燻〜」概要

- ・日程：2026年9月19日（土）～21日（月・祝）
- ・時間：17：00～21：00（最終19：30/L.O.20：30）
- ・料金：大人5,500円/65歳以上4,800円/小学生2,000円/3～5歳1,250円
（上記に+1,000円でビール2種・カクテル2種の飲み放題付きに変更が可能）
- ・予約特典：8月31日までの公式WEBサイト経由でのご予約で大人料金より500円割引いたします。
（公式WEBサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/restaurant/plan/144356/index.html>）
- ・料理：
〈実演〉オリジナルブレンドチップでスモークしたクロスサフォークラムのロースト 低温熟成芋のポテトアングレーズ添え フルーツソース
〈実演〉熟成フロマージュとシャルキュトリー 秋メロン「R113」と高加水発酵のフォカッチャを添えて
〈実演〉アリュメットポムのデセール
〈その他メニュー例〉
・余市産洋梨の熟成サフランコンポート とうもろこしとフォワグラのプリンにのせて
・醤油麹で熟成させた鮭のお寿司 イクラ添え ヴェリーヌ仕立て

- ・紅ズワイ蟹とシマエビ シーフードのフリュドメール 水切りヨーグルトとヤマワサビのディップで
- ・道産毛ツブの雲丹ソース和え 道産小麦の石窯パンにのせて
- ・アップルワインで煮込んだ道産豚スペアリブのプレゼと発酵キャベツのザワークラウト
- ・きたあかりと大統領椎茸のロースト 発酵バターのサルサヴェルテ
- ・交雑牛のロースト 20 年熟成貯蔵の黒みりんとトリュフアータのソースペリゲー ほか
〈スイーツ〉
- ・VSOP ブランデーケーキ ・トロペジェンヌ ・下川六〇酵素卵のコーヒープリン
- ・彩りフルーツジュレ ・バタークッキーシュー ・パッションフルーツのオペラ ・ショコララスク
〈ドリンク〉
- ・スモークハイボール ・発酵カクテル ・ソフトドリンク各種

※表示料金にはサービス料 10%・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。※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：札幌東急 REI ホテル 1 階レストラン「サウスウエスト」011-531-1065

■レストラン「サウスウエスト」概要

開放感のある店内で、気軽にブッフェを楽しめるカジュアルレストラン。毎日開催のランチブッフェをはじめ、見た目にも楽しいスイーツが並ぶケーキバイキングや各種パーティープランなど、多彩なメニューをご用意しています。ご家族でのお食事からご友人同士の集まりまで、さまざまなシーンでご利用いただけます。

電話：011-531-1065（レストラン直通）

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



■札幌東急 REI ホテル 概要

全 575 室を有するシティホテル。シンプルで機能的な客室は、観光やビジネス、ファミリーでの滞在など幅広いニーズに対応。館内にはカジュアルレストラン 1 ヶ所と、多目的に利用できる宴会場 7 ヶ所を備え、快適で便利なホテルステイを提供します。

交通アクセスにも恵まれ、札幌市内の観光スポットやショッピングエリアへもスムーズに移動可能。季節ごとのイベントや宿泊プランを通して、宿泊客に心地よく特別な時間をお届けしています。

所在地 〒064-8509 北海道札幌市中央区南 4 条西 5-1

電話 011-531-0109（代表）

<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

山田：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp

西條：y.saijo@tokyuhotels.co.jp

TEL：011-533-0109（代）