

**札幌で、一夜限りの魔法にかかる。
ホテル全体が“異世界の森”に染まり、十勝ハーブ牛や魅惑の毒りんごに酔いしれる
ハロウィンディナーbuffetを 10 月 31 日開催**

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 10 月 31 日（土）限定で、「Halloween Dinner Buffet 2026～Deep Wonder Forest（ディープワンダーフォレスト）～」を開催いたします。



ホテル公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/index.html>

SAPPORO STREAM HOTEL ではこの秋、ハロウィンを彩る一夜限りのスペシャルディナーbuffetを開催いたします。テーマは、昨年好評を博した「Wonder Forest（ワンダーフォレスト）」。今年は妖しくも美しいその世界観をさらに深化させ、よりディープなハロウィンの物語へと進化させました。館内を彩るミステリアスな装飾や季節の美味を散りばめた特別メニュー、そして「森の住人」が憑依したスタッフのおもてなしまで、ホテル全体が異世界のような特別な空気感に包まれます。一歩足を踏み入れた瞬間から広がる「Wonder Forest」の世界。そのディープな世界観に浸るひとときをお楽しみください。

■シェフの技と遊び心が織りなす「ライブパフォーマンス」

ライブパフォーマンスで提供するの、「十勝ハーブ牛のローストビーフ」と「ハロウィンデザートプレート」。贅沢な北海道産ブランド牛の旨みと、遊び心あふれるスイーツの演出で、シェフの技を五感で堪能する特別なハロウィンナイトをお届けします。



十勝ハーブ牛のローストビーフ：十勝の雄大な自然の中、ハーブを与えて丹念に育てられたブランド牛「十勝ハーブ牛」。きめ細かなサシと赤身本来の濃厚なコクを最大限に引き出すため、低温でじっくり焼き上げました。シェフが目の前でカットアップして仕上げる、ジューシーでやわらかな食感と豊かな香りをお楽しみいただけます。



【お一人さま一皿限定】ハロウィンデザートプレート：「深い森で見つけた枯れ枝に実る、怪しげな毒りんご」をイメージした、物語の世界へ誘うスペシャルプレート。ダークな見た目とは裏腹に、繊細なムースで仕立てたりんごは、口に含んだ瞬間にふわりととろける軽やかなくちどけです。さらに、プレートの空いたスペースにはbuffet台のスイーツを自由にデコレーション可能。「buffetの森」からお気に入りを集めて、世界に一つだけの「オリジナルプレート」を完成させる体験型デザートです。

■森の雰囲気漂うbuffet台に、シェフのこだわりが詰まった多彩なメニュー

どこか幻想的な森をイメージしたbuffet台には、フレンチの技法をベースに、シェフの遊び心を散りばめた多彩なメニューが並びます。前菜で目を引くのは、ハロウィンの夜にふさわしい「デビルドエッグ」。つるんと滑らかな白身に濃厚な黄身のクリームを絞った、悪魔の囁きのように魅惑的な一品です。さらに、フルーティーな甘みと塩気が絶妙な「モッツアレラとマンゴーの生ハムサラダ」や、ワインが進む「洋梨とブルーチーズのハニーグレイズ」など、彩り豊かな冷前菜が特別な宵の始まりを華やかに演出します。

また、シェフこだわりの温製料理も豊富にご用意。「白老産和牛の赤ワイン煮込み」は、ほろりとほどける白老産和牛の甘美な旨みと、芳醇な赤ワインソースの濃密なコクが口いっぱいに広がる贅沢な一品です。しっとり柔らかな「ポリネシアン風ポークロースト」や、南瓜の甘みと海の恵みが溶け合う「帆立貝と南瓜のグラティナータ」、「北海道産タコのトマトポロネーズベンネ」など、北の大地の味覚を心ゆくまで味わえる特別メニューを提供いたします。ハロウィンの夜を美しく彩る、少し大人の美食体験をお楽しみください。

■棺桶や愛らしいオバケたちが誘う、心躍るハロウィンスイーツ

パティシエが腕を振るデザートエリアには、ハロウィンの妖しくも魅力的な世界観を閉じ込めたスイーツが華やかに並びます。漆黒の棺桶に十字架を配したミステリアスな「グレイブケーキ（お墓型ケーキ）」や、個性あふれる愛らしいオバケたちが顔をのぞかせる「チョコとバナナのオバケ風ケーキ」など、思わずカメラを向けたいくなるフォトジェニックなスイーツが勢揃い。さらに、繊細なくちどけと奥深い風味が広がる「モンブラン（栗・抹茶）」や、鮮やかなパンプキンイエローが目を引き濃厚な「かぼちゃプリン」といった、実りの秋を満喫できるデザートも充実しています。豊富なトッピングで自分好みの「魔法」をかけられるソフトクリームコーナーや旬のフルーツまで、お食事の締めくくりを心ときめく甘いサプライズで彩ります。



■スパークリングワインから本格カフェまで心ゆくまで愉しむ「充実のフリーフロー」

乾杯の華やかさを引き立てる「スパークリングワイン」や、お料理とのマリアージュを楽しむ「ワイン（赤・白）」をはじめ、多彩なソフトドリンクやコーヒー、紅茶、日本茶まで、フリーフロー（飲み放題）でお楽しみいただけます。お好みの一杯とともに、美食の数々を心ゆくまで堪能ください。

■森に隠されたキーワードを探せ！「ハロウィン限定 UFO キャッチャー」に挑戦できる参加型イベントも

お食事とともに楽しめる、ハロウィン限定の参加型アクティビティをご用意しました。buffet台周辺には、「森の住人」が落とした木の実が隠されています。木の実に書かれた「キーワード」を集めてアンケートに答えると、当日ホテルロビーに登場する「UFO キャッチャー」にお一人さま1回無料でチャレンジいただけます。景品には、ホテル宿泊券やレストラン招待券、COCONO SUSUKINO の利用券など、豪華景品も。秋の宵を締めくくるワクワクの運試しをお楽しみください。

SAPPORO STREAM HOTEL では、今後も四季折々の魅力と豊かな世界観を大切に、この場所でしか味わえない心満たされる体験をお届けしてまいります。

■「Halloween Dinner Buffet～Deep Wonder Forest（ディープワンダーフォレスト）～」概要

【日程】2026 年 10 月 31 日（土）

【時間】18:00～／18:30～（各 120 分制）

【会場】SAPPORO STREAM HOTEL 7 階「BAR & GRILL Splish」

【料金】大人 8,000 円、小学生 4,000 円、未就学児無料

【メニュー】

〈実演〉十勝ハーブ牛のローストビーフ／ハロウィンデザートプレート（お一人さま 1 皿限定）

〈冷前菜〉デビルドエッグ／スモークサーモン／鰹のたたき風カルパッチョ／茸のピクルス／イカ墨とオリーブのサラダ／モッツアレラとマンゴーの生ハムサラダ／茄子とドライイチジクのホワイトバルサミコマリネ／根菜のラタトゥイユ／洋梨とブルーチーズのハニーグレイズ／鶏ササミのエスカベッシュ

〈洋食〉白老産和牛の赤ワイン煮込み／ポリネシアン風ポークロースト／チキンのディアブル風／帆立貝と南瓜のグラティナータ／白身魚のバブール サフラン風味のじゃが芋のソース／魚介のガンボスープ／北海道産タコトマトボロネーズペンネ／善生さんの自慢の米 ゆめぴりか／パンプキンクリームスープ／ジンギスカンドッグ／秋鮭とホウレン草のキッシュ／海鮮バラちらし／クロワッサン／デニッシュ各種

〈フルーツ〉ぶどう／パイナップル／リンゴ／アロエ＆マンゴーなど

〈デザート〉グレイブケーキ（お墓型ケーキ）／チェリーのタルトレット／カシスとブルーベリーのジュレ／かぼちゃプリン／チョコとバナナのオバケ風ケーキ／モンブラン（栗・抹茶）／苺とヨーグルトのムース／バスクチーズケーキ／チョコレートプリン クランベリーソース／焼き菓子プレート／ソフトクリーム＆トッピング各種

〈ドリンク〉スパークリングワイン／赤ワイン／白ワイン／ソフトドリンク各種／コーヒー／紅茶／日本茶

※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、あらかじ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。 ※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。

■お客さまのお問合せ先：TEL：011-206-7350（レストラン直通）

●「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 TEL：011-206-1699

竹内(たけうち) E-mail：m.takeuchi@tokyuhotels.co.jp

西條(さいじょう) E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp