

子どもが大人に“変身”！？札幌のホテルで料理とお酒のペアリングと、 子どもの「背伸び体験」を楽しむハロウィン・ナイトbuffet初開催！

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）は、
2026 年 10 月 31 日（土）の 1 日限定で「ハロウィン・ナイトbuffet」を初開催いたします。



ハロウィンとは、仮装を通していつもと違う自分に“変身”できる特別な一日です。普段と少し違う服を着て、違うことをしてみる。そんな「ちょっとだけ背伸びしてみたい」という気持ちは、子どもの頃から自然に芽生えるものです。本企画では、ホテルという非日常の空間を舞台に、普段より少しだけ大人の世界に触れる体験を提案します。お子さまには、大人の世界をのぞき見るような体験を。大人には、料理とお酒のペアリングを楽しむひとときを。それぞれがいつもとは少し違う時間を楽しめる、体験型のハロウィンイベントです。

●1 階レストラン「ラーブル」

メインのbuffet会場「ラーブル」では、シェフが考案したお酒に合う料理と、料理との相性にこだわってセレクトした多彩なドリンクをご用意します。

出来たてを楽しめるライブメニューは「黄金豚のグリル リングのソース」と「焼きカチョカバロ」、「リゾット・アツラ・ミラネーゼ」、「生ハムとオランダーズのクレープ」の 4 種をご用意します。たとえば、香ばしく焼き上げた「黄金豚の鉄板焼き リングのソース」には「SORACHI 1984」とのペアリングのご提案を。レモングラスやヒノキのような香りが豚肉の旨味を引き立て、後味を軽やかに整えます。「リゾット・アツラ・ミラネーゼ」には、芋焼酎を合わせて。マスカットやライチを思わせるフルーティーな香りと、サフランのエキゾチックな香りが互いを引き立て合い、意外な相乗効果を生み出します。



（左から）黄金豚の鉄板焼き、リゾット・アツラ・ミラネーゼ、焼きカチョカバロ

このほかに「石狩ひつじ牧場のチーズ」や「ピッツァマルゲリータ」「かぼちゃとチキンのグラタン」など、お酒のお供としてはもちろん、お食事としても楽しめるメニューやデザートなど約 16 品をご用意します。

お料理に合わせるドリンクは定番のビールやサワー、ウイスキーのほか、札幌の老舗酒店「桜本商店」「酒本商店」からセレクトした焼酎、ワイン、日本酒などを含む約 24 種ございます。おすすめのペアリングメニューと組み合わせるのはもちろん、自分好みの組み合わせを見つけるのもbuffetならではの楽しみ方です。また、お子さまはソフトドリンクのほか、カクテルを模したノンアルコールドリンク「モクテル」で、大人と同じグラスで乾杯する楽しさも味わえます。



(左から) ハロウィンミニバーガー、スイーツ各種、ピッツァマルゲリータ

●2 階 BAR「メープル」

普段は閉ざされている BAR「メープル」の重い扉が、ハロウィンの夜のほんのひとときだけ開きます。温かみのある木を基調としたしつらえと大理石のカウンター、重厚感のあるチェアに囲まれた空間で、大人はカクテルを、お子さまはモクテルを、バーテンダーに直接オーダーしてお召し上がりいただけます。普段はなかなか入る機会のないバーで、いつもより少しだけ大人になった気分を味わうことができます。また、お子さまには大人の嗜好品を模したアイテムもご用意します。子どもの頃に一度は憧れた“大人の真似ごと”を、遊び心たっぷりにお楽しみいただけます。



●体験イベント「オトナミッション」

さらに、本buffetでは、お子さまが“大人の世界”を実際に体験するイベント「オトナミッション」を実施します。

レストランとバー、それぞれの場所で、大人ならではの体験にちなんだミッションに挑戦し、スタンプを獲得。すべてのミッションをクリアしたお子さまには、大人の世界を体験した証として、ささやかなプレゼントをご用意します。ホテルならではの空間やサービスを舞台に、知らなかったことを知り、実際にやってみる。そんな小さな“背伸び”を通して、お子さまが新しい世界に触れ、いつもとは少し違う自分に出会うきっかけをつくれます。

ハロウィンの一夜だけ楽しめる非日常を通して、大人もお子さまも思い出に残るひとときをお過ごしください。

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体験型の企画を通して、ホテルならではの空間とおもてなしで特別なひとときを提供します。

■〈ハロウィン・ナイトbuffet〉概要

〈日程〉2026 年 10 月 31 日（土）

〈時間〉17：00～20：30（最終入店 19：30）

〈料金〉大人お一人さま 6,000 円/中高生 4,500 円/小学生 3,000 円/小学生未満 無料

〈料理〉約 16 品

[ライブメニュー]黄金豚の鉄板焼き リンゴのソース/リゾット・アツラ・ミラネーゼ/焼きカチョカバロ/生ハムとオランダーズのクレープ

[その他]デビル・ド・エッグ/コルカノン/「石狩ひつじ牧場」のチーズ/かぼちゃのポタージュ/ピッツァマルゲリータ/クワトロフォルマッジ

かぼちゃとチキンのグラタン/ハロウィンミニバーガー/イカ墨パスタ/海老カレー/フルーツグラタン/バスクチーズケーキ/ソフトクリーム など

〈ドリンク〉

[アルコール]SORACHI1984/エビスブラック/サッポロクラシック/ワイン（スパークリング・白・赤）/焼酎（芋・麦など数種）

サワー各種/オリジナルハロウィンカクテル など

[ソフトドリンク]オリジナルハロウィンモクテル/オレンジ/アップル/グレープフルーツ/ジンジャーエール/メロンソーダ など

※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。※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。

〈ご予約はこちら〉 https://www.tablecheck.com/ja/tokyuhotels-sapporo-e-larbre/reserve/message?menu_lists=6abb5d00c3be42fe091cb9d9&menu_items=6abb28666f29ad321dc617c5

■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「ラーブル」 011-530-3304（直通）

■レストラン「ラーブル」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buffestailで楽しめるレストラン。朝食buffetやランチbuffet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立てメニューなど、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）



■札幌エクセルホテル東急

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：〒064-0808 札幌市中央区南 8 条西 5 丁目 420 番地

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

山田：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp

坂上：r.sakaue@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