

**札幌の夜景と北海道の食材が織りなす光の美食。
道産和牛や北海合鴨など、北海道の恵みを堪能する
各日 30 名さま・3 日間限定のクリスマスフルコースを 12 月 23 日より提供**

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 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）の期間、「Splish Noël Dinner Course 2026～Gastronomie de Lumière（ガストロノミー・ド・リュミエール※1）～」を販売いたします。

※1：Gastronomie de Lumière（ガストロノミー・ド・リュミエール）とは、フランス語で「光の美食」。コースには見た目の美しさや味の華やかさ・繊細さが際立つ「きらめき」を織り交ぜ、札幌の夜景を望む非日常空間で、感性を満たすひとときをご提案します。



地下鉄すすきの駅直結「COCONO SUSUKINO」の上層階に位置する SAPPORO STREAM HOTEL。街の喧騒から一歩足を踏み入れると、日常を忘れさせるような洗練されたモダンな空間が広がります。すすきの交差点を眼下に見下ろす 7 階「BAR & GRILL Splish」では、華やかな街のきらめきとは対照的な落ち着いた店内で、聖なる夜景を眺めながら優雅なディナーをお楽しみいただけます。開業以来、毎年多くのお客さまにご好評をいただいている当ホテルのクリスマスディナーを今年も開催。今年、レストランのコンセプト「北海道とつながるモダン Grill」を軸に、厳選した北海道産食材をふんだんに使用し、シェフこだわりのフレンチの技法を惜しみなく詰め込んだ特別なフルコースをご用意いたしました。



■道産食材と世界の美食が響き合う、煌めきのクリスマスフルコース

【肉と魚、両方楽しむ W メインディッシュ】



北海道産和牛のグリエ ソース・ペリグー

肉料理には、香ばしく丁寧に焼き上げた『北海道産和牛のグリエ』。合わせるの
は、煮詰めたマディラワインとフォンドヴォーの凝縮した旨みに、刻んだ黒トリュフを
惜しみなく加えたクラシックな「ソース・ペリグー」です。噛みしめるほどに溢れ出す
和牛の上質な脂の甘みと、鼻腔をくすぐるトリュフの高貴な香りが重なり合い、深
みのある芳醇な余韻で満たします。付け合わせには、甘みを引き出したビーツの
パプールや熟成じゃが芋、芽キャベツ、香ばしいゴボウチップなどを添え、彩り豊か
な大地の恵みとともにご堪能いただけます。



オマール海老のフリカッセ 上島農園のホウレン草とゆり根のタブレ

魚介料理には、ぷりっと弾力のあるオマール海老を 1 尾丸ごと使用したフリカッセ
をご用意。甲殻類の旨みが凝縮したビスク風のフリカッセソースに、香り豊かなハ
ーブのオイルをアクセントとして添えました。新ひだか町・上島農園のホウレン草の
ピューレで鮮やかに仕上げたクスクスと、冬が旬のほくほくとしたゆり根やブロッコリーを
合わせた特製タブレを合わせています。木の枝に見立てた竹炭チュイルが冬の情
景を演出し、濃厚な海老の旨みと野菜の優しい甘みが心地よく調和する温かな
一皿です。

【アミューズ、前菜】

聖夜の幕開けを飾るアミューズには、「本鮪とキャビアのカクテル」が登場。きめ細かな本鮪に、心地よい塩気のキャビアをあしらいま
した。器の底に重ねた鮮やかなスナックエンドウのクーリやコク深いアンチョビクリーム、旨みを凝縮したセミドライトマトが絶妙に調和
し、乾杯のひとつきを華やかに彩ります。



【冷前菜】帆立貝とタラバガニのマリネ 幻の玉
葱“札幌黄”のムース

続く前菜は、冷菜と温菜の贅沢な 2 段仕立て。冷菜「帆立貝とタラバガニのマリネ 幻の
玉葱“札幌黄”のムース」は、みずみずしい海の幸の清らかな甘みに、じっくり熱を入れて
果物のような甘みを引き出した“札幌黄”の滑らかなムースがふわりと寄り添う、北の恵み
が凝縮された一皿です。温菜「幌延産北海合鴨のロティ フォアグラのテリーヌと焼きリン
ゴ」では、真空調理でじっくりと火入れた合鴨の旨みと、口どけ濃厚なフォアグラテリーヌ
のコクが共鳴。キャラメリゼした焼きリンゴの甘酸っぱさがフルーティーなアクセントとなり、奥
深い余韻を残します。

【パティシエ特製クリスマスデザート】



ディナーの締めくくりには、見た目にも心躍るパティシエ特製のクリスマス限定デザートが登
場。もみの木に見立てた繊細な緑のチョコレートをあしらひ、中にはフレッシュな苺やマスカ
ットとともに、優しい甘さのリコッタチーズのムースやザクザクとしたココアクッキーを重ねまし
た。一緒に添えられた爽やかなラズベリーソルベとトロピカルなエキゾチックソースが調和し、
心躍る聖夜のフィナーレを彩ります。食後には、冬にぴったりのジンジャーサブレやフルーツ
パウンドケーキの小菓子を、コーヒーとともにごゆっくりお楽しみください。

■特別なディナーを彩る、ソムリエ厳選のペアリング

コースの美食をさらに引き立てる、ソムリエ厳選のペアリングもご用意いたします。北海道産をはじめとするワインはもちろん、お酒を
召し上げられない方向けのノンアルコールペアリングもご提案。アルコールの有無にかかわらず、すべてのお客さまに優雅なマリアージュ
のひとつをお届けいたします。 ※ペアリングは別料金となります。詳細は概要をご確認ください。

SAPPORO STREAM HOTEL では、今後も訪れるたびに新たな発見と感動に出逢える時間をお届けしてまいります。

■「Splish Noël Dinner Course 2026～Gastronomie de Lumière（ガストロノミー・ド・リュミエール）～」概要

【日程】2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金） ※各日 30 名さま限定

【時間】18:00～20:00 ※18:00 より一斉スタート

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

【料金】お一人さま 16,000 円

ペアリングワイン 5 種 8,000 円／3 種 6,000 円、ペアリングドリンク 5 種（ノンアルコール） 3,500 円

※窓側席確約 +2,000 円／乾杯用スパークリングワイン付き

※ペアリングワイン予約特典：各種 1,000 円割引 ※ペアリングドリンク（ノンアルコール）の割引はございません。

【メニュー】

- ・本鮭とキャビアのカクテル
- ・帆立貝とタラバガニのマリネ 幻の玉葱“札幌黄”のムース
- ・幌延産北海合鴨のロティ フォアグラのテリーヌと焼きリンゴ
- ・オマール海老のフリカッセ 上島農園のハウレン草とゆり根のタブレ
- ・北海道産和牛のグリエ ソース・ベリゲー
- ・ストリームホテル パティシエによるクリスマスデセール
- ・小菓子和コーヒー

【ご予約】3 日前までの完全予約制です。下記よりご予約ください。

https://www.tablecheck.com/ja/sapporo-streamhotel-splish/reserve/message?menu_lists=6abc853b654fa89ecbd03223

※表示価格にはサービス料（12％）・消費税（10％）が含まれております。 ※写真はすべてイメージです。

※3 日前までのご予約にて承ります。 ※席のご指定は承っておりません（窓側確約オプションを除く）。

※食材の入荷状況により、内容が一部変更となる場合がございます。

※アレルギーをお持ちの方は、事前にスタッフへお申し出ください。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満の方へのアルコール提供はいたしかねます。

■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