札幌 東急REIホテル

報道関係者各位

2026 年 11 月 17 日
札幌東急 REI ホテル

**札幌のホテルで北海道の海の幸を堪能。道産蟹の食べ比べやお正月料理、**
**懐かしの復刻メニューが揃う「2026-2027 年末年始ディナーブッフェ」を開催！**

**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）１階レストラン「サウスウエスト」では、2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 1 日（金・祝）の 2 日間限定で、「2026－2027 年末年始ディナーブッフェ」を開催いたします。**



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/eat/menu/158527/index.html

1 年の締めくくりから新年の幕開けにふさわしい、華やかなディナーブッフェを 2 日間限定で開催いたします。お正月気分を盛り上げるおせち料理をはじめ、年末年始ならではのごちそうをご用意。さらに、札幌東急インで親しまれてきたオリジナルメニューがこの日限定で復刻いたします。懐かしい味わいとともに、ご家族やご友人、大切な方と心華やぐ年末年始のひとときをお過ごしください。

**■北海道の海の幸を堪能！道産蟹の食べ比べ**





北海道産の海の幸を贅沢に取り揃えました。メインには、道産タラバ蟹と道産オオズワイ蟹、北海シマエビの海鮮プラッターをご用意。しっかりとした食べ応えが魅力のタラバ蟹と、繊細な身と上品な甘みが特徴のオオズワイ蟹。それぞれの味わいや食感の違いを一度に食べ比べてお楽しみいただけます。さらに、紅ズワイ蟹の旨味を存分に味わえる鉄砲汁も登場。カニの豊かな風味と出汁の奥深い味わいが広がる、寒い冬にぴったりの心温まる一品です。北海道ならではの豊かな海の恵みを心ゆくまでご堪能いただける、年末年始にふさわしい贅沢なラインアップをお楽しみください。

**■札幌東急インで愛された、懐かしの味が 2 日間限定で復刻**

札幌東急 REI ホテルは、1980 年 6 月に「札幌東急イン」として開業して以来、45 年以上にわたり、札幌・すすきのの地で多くのお客さまにご愛顧いただいてまいりました。2027 年 8 月 31 日をもって営業を終了することに伴い、これまでのご愛顧への感謝を込めて、かつて札幌東急インで親しまれていたオリジナルメニューを年末年始の 2 日間限定で復刻いたします。

実演メニューのローストビーフは、香りのよいニンニクやゴマ油を用い甘辛く味付けしたオリジナルの「ブブゴギソース」をかけてご提供いたします。また、ケチャップを使用せずに仕上げたチリソースが特徴の「海老の甘辛チリソース煮込み」や、スパイスの香り豊かな当ホテルならではの本格インド風カレーで、現在広く親しまれている“スパイスカレー”の先駆けとも言える「札幌東急イン オリジナルカレー」も登場。当時の思い出がよみがえる懐かしい味わいをこの機会にお楽しみください。





**■早期予約特典とお子さまプレゼントもご用意**

早期予約特典として、12 月 13 日（日）までにご予約いただくと、大人および 65 歳以上の料金から 10%割引いたします。さらに、小学生以下のお子さまには、ささやかなプレゼントもご用意しております。また、1 年間の感謝と新年のお祝いとして振る舞い酒もご用意し、お正月ならではの華やかな雰囲気を演出します。ぜひご家族三世代で、世代を超えてお楽しみいただけるお料理とともに、年末年始の特別なひとときをお過ごしください。

札幌東急 REI ホテルでは、北海道の食材や旬の味覚を取り入れたお料理と、心を込めたおもてなしでみなさまをお迎えいたします。ご家族やご友人、大切な方とともに、心に残る冬の思い出をおつくりください。

**■ 2026－2027 年末年始ディナーブッフェ 概要**

**開催日：**2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 1 日（金・祝）
**時間：**2 部制 1 部 17：00～18：30 / 2 部 19：00～20：30 ※90 分制
**店舗：**札幌東急 REI ホテル 1 階レストラン「サウスウエスト」
**料金：** 大人 8,000 円 / 65 歳以上 7,000 円 / 小学生 3,000 円 / 4～6 歳 1,500 円 / 3 歳以下無料
※12 月 13 日（日）までの早期ご予約で、大人および 65 歳以上の料金から 10%割引
**メニュー：**
**実演メニュー**
ローストビーフ 【復刻 札幌東急インオリジナルブブゴギソース】
**海鮮メニュー**
道産タラバ蟹と道産オオズワイ蟹、北海シマエビの海鮮プラッター / 道産紅ズワイ蟹の鉄砲汁 / 天婦羅 / 海鮮ちらし桶三種 / 山菜と茸のお蕎麦
**冷菜**
中華クラゲとスモークサーモン / 槍烏賊と大根の昆布出汁煮 柚子皮風味の酢味噌がけ / 紅白なますと鰤の魚醤マリネ / 合鴨とクリュディテ野菜 寿ぎ（ことほぎ）の吹き寄せサラダ / 鰊と赤玉葱のマリネ 柑橘ソース / 蒸し鶏と搾菜のサラダ マンゴーと胡麻のヴィネグレットソース / サラダカプレーゼ 生ハム添え

**おせちコーナー**

伊達巻き / ひとくち昆布巻き / 紅白ちょろぎ / 筑前煮 / 紅白蒲鉾 / 若鶏八幡巻き / 黒豆 / 栗きんとん / 花ちらしれんこん

**温菜**

海老の甘辛チリソース煮込み【復刻 札幌東急インオリジナルチリソース】/ 赤魚の蒸し焼き 香味野菜添え 焦がし醤油オイルがけ / 昔ながらのジャパニーズピザ / カラスミと焼き葱のペペロンチーノ 柚子皮の香り / 帆立と春雨の麻婆煮込み /【復刻】札幌東急イン オリジナルカレー / 鶏肉の山椒焼きとじゃがバター / 五目野菜の半熟オムレツ 茸とフカヒレの餡かけ / 醤油麹に漬けこんだ焼き豚 白菜とあさりの旨煮

**デザート**

ティラミスコーヒーゼリー / 下川六〇酵素卵のブリュレ / 米粉と小豆のロールケーキ / 未（ひつじ）のズゴット / 柑橘のチーズのムース / エンガディナー / 柚子のパウンドケーキ

**ドリンク**

日本酒生樽 / ソフトドリンク各種 / コーヒー / 紅茶 8 種

※表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。
※食物アレルギーのある方は、あらかじめお知らせください。
※食材の入荷状況により、メニューの内容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）

■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-r/index.html

本件に関する取材・お問合せ先
札幌東急ホテルズ マーケティング・広報担当
青木：h.aoki@tokyuhotels.co.jp
西條：y.saijo@tokyuhotels.co.jp
TEL：011-533-0109（札幌エクセルホテル東急内）