札幌 エクセルホテル東急

報道関係者各位

2026 年 11 月 18 日
札幌エクセルホテル東急

北海道の冬の味覚が集結！タラバ蟹やズワイ蟹、北海道産黄金豚など 地域の食材を活かした 40 品以上を堪能できるクリスマスディナーブッフェを 4 日間限定で開催！～早期予約割引も～

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、レストラン「ラーブル」にて、「クリスマスディナーブッフェ」を、2026 年 12 月 19 日（土）・20 日（日）および 24 日（木）・25 日（金）の 4 日間限定で開催いたします。なお、12 月 4 日（金）までにご予約いただくと、お会計が 10%オフになるお得な早期割引もご用意しております。
〈詳細：https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/eat/larbre/menu/christmas_buffet2026/index.html〉



当レストランでは、一年の中でもひときわ華やぐクリスマスシーズンに合わせ、毎年クリスマスディナーブッフェを開催し、多くのお客さまよりご好評をいただいております。 今年は、肉料理や海鮮料理をはじめ、デザートまで豊富に取りそろえたバラエティ豊かな 40 品以上の料理をご用意し、大人もお子さまも、親子三世代にわたってお楽しみいただける、クリスマスならではの美食のひとときをご提案いたします。

おすすめは出来たてを楽しめる 2 種のパフォーマンスメニューです。「白老産和牛のフランベ」は、上質な肉質で人気の和牛を鉄板で焼きあげ、仕上げにフランベしてご提供いたします。シェフによる、香りと炎の演出とともにお楽しみください。また、「パスタ・ビアンカ」は、大きなホールチーズを使い、チーズの風味をパスタに絡めてご提供。芳醇なチーズのうまみに合う、クリームとトマトの 2 種のソースでお楽しみください。



（左から）白老産和牛のフランベ/大きなホールチーズで和えるパスタ・ビアンカ

また、本ブッフェではクリスマスにぴったりの肉・海鮮料理を豊富にご用意いたします。
肉料理は、子羊のもも肉をじっくりと焼きあげた「ジゴダニョーのハーブ焼き」や「ビーフシチュー」、ブランドポーク「黄金豚」のグリル、クリスマスの定番「ローストチキン」など、見た目も味わいもさまざまな羊・牛・豚・鶏料理を各種ご用意いたします。さらに海鮮料理では、世代を問わず人気の「握り寿司」をはじめ、冬の味覚、タラバとズワイの２大蟹をご用意いたします。このほかに魚介の旨みが溶け込んだ「スープドポワソン」や「サーモンのポワレ」、「串付き海老のスパイス焼き」など、クリスマスにぴったりの華やかな料理をご用意いたします。
さらに、ブッフェのこだわりはデザートにも。お好みのサイズに切り分けてご提供するビッグサイズの「フルーツショートケーキ」や、お好みのソースやトッピング、リキュールをかけて楽しめる「カスタマイズパフェ」など、大人もお子さまも楽しめるメニューをご用意いたします。

見た目も華やかなお料理を囲んで、ご家族でクリスマスの特別な一夜をお楽しみください。



（左から）ジゴダニョーのハーブ焼き/タラバ蟹・ズワイ蟹/ビッグサイズフルーツケーキ

■〈クリスマスディナーブッフェ〉概要

・日程：2026 年 12 月 19 日（土）、20 日（日）、24 日（木）、25 日（金）
・時間：〈1 部〉17：30～19：00〈2 部〉19：30～21：00
・料金：大人 7,000 円/小学生 3,500 円/小学生未満無料
・早期予約特典：公式サイトからのご予約で、お会計より 10%割引いたします（2026 年 12 月 4 日（金）まで）
・料理：
〈実演メニュー〉白老産和牛のフランベ 醤油ソースとガーリックライス/大きなホールチーズで和えるパスタ・ビアンカ
〈肉料理〉ジゴダニョーのハーブ焼き/牛肉のシチュー 赤ワイン風味/伊達産黄金豚のグリル ペッパーソース/ローストチキン ほか
〈海鮮料理〉握り寿司/ズワイ蟹・タラバ蟹/スープドポワソン/サーモンのポワレ/串付き海老のスパイス焼き ほか
〈その他〉ふかひれ入りあんかけ焼きそば/甘海老スープカレー/ピッツァマルゲリータ/カスタマイズバーガー/帆立風味塩ラーメン
〈デザート〉ビッグサイズフルーツケーキ/ミニケーキ各種/白玉ぜんざい/フルーツ ほか
〈ドリンク〉モクテル各種/ソフトドリンク各種/コーヒー・紅茶各種 ほか

※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。

■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ブッフェスタイルで楽しめるレストラン。朝食ブッフェやランチブッフェでは、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

札幌東急ホテルズ　マーケティング・広報

竹内：m.takeuchi@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（札幌エクセルホテル東急内）