報道関係者各位

2026 年 11 月 26 日

SAPPORO STREAM HOTEL

札幌で迎える大晦日と元日。年末年始の夕食難民に応え、北海道の豊かな自然の恵みと和洋のエッセンスを織り交ぜた新春メニューでハレの日を祝う 2 日間限定の特別ディナー

SAPPORO STREAM HOTEL（札幌市中央区、地下鉄駅「すすきの」直通/総支配人：百瀬 毅）の 7F「BAR & GRILL Splish」では、2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 1 日（金・祝）の 2 日間限定で、「SAPPORO GRAND FEAST 2026-2027」を販売いたします。

※FEAST は「祝宴」や「ごちそう」を意味する言葉です。「SAPPORO GRAND FEAST（サッポロ・グランド・フィースト）」は、北海道のゆたかな自然の恵みを取り入れながら、ハレの日を祝う、華やかで新しい食の祭典です。

（公式サイトはこちら https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/eat/splish/menu/159107/index.html）



「SAPPORO GRAND FEAST」は、心華やぐ迎春シーズンをご家族連れやお仲間と迎える団らんの場として、さらには周辺飲食店の正月休みや混雑による“夕食難民”に向けた新しい食の祝祭として、昨年初開催いたしました。札幌在住のお客さまやご宿泊者さま、さらには海外のお客さまなど、多くのお客さまにご来店いただき、Splish ならではの新しい感性で紡がれた、新春らしい華やかな料理が話題を呼びました。

第 2 回となる今回も、新年を迎えるのにぴったりの寿ぎの食材や、北海道の旬の素材を取り入れたメニューを多数ご用意いたします。さらに、Splish らしいフレンチの要素を取り入れたオリジナルメニューや、専属パティシエによるスイーツまで、多彩な 40 品以上をご用意いたします。

おすすめのメニューは、出来たてを楽しめるライブ感満載の 2 種のパフォーマンスメニューです。「和牛と合鴨のすき焼き風」は上質な脂身が特徴の和牛と、複雑な旨みを持つ合鴨肉をシンプルに堪能する一品です。しょうゆベースの割り下に合わせるのはもちろん鶏卵。エスプーマできめ細やかに泡立ててご提供するのが Splish 流です。お肉のうまみと口の中でとろける卵の調和をお楽しみください。



（左から）和牛と合鴨のすき焼き風/炙りサーモンといくらのカクテル丼

もう一つの実演「トリュフクリームパスタ」は、北海道の人気チーズ工房「ファットリアビオ北海道」のハードタイプの熟成チーズ「グラナディエゾ」をホールまるごと使用した一品です。熟成チーズならではの旨みにトリュフの芳醇な香り、さらに登別市「望月製麺所」特製生パスタのゆたかな風味が、奥深い味わいを生み出します。平打ち麺ならではのもっちりとした食感と道産小麦の香りも一緒にお楽しみください。


グラナ・ディ・エゾで仕上げるトリュフクリームパスタ

このほかに、薫り高い松茸入りの炊き込みご飯を、巻き寿司のように和牛で巻いた「和牛と松茸ご飯の肉巻き寿司」や、彩りも美しい「炙りサーモンとイクラのカクテル丼」、魚介のうまみが溶け込んだ「タラバ蟹と鮫鰐のブイヤベース仕立て」、「北海道ブランドポークのフレンチ風角煮」など、和と洋のエッセンスを織り交ぜた 40 品以上のメニューをご用意いたします。
ブッフェのこだわりはスイーツにも。キュート＆インパクト抜群な「大きな鏡もちケーキ」や「紅白どら焼き」、「ローズマリー香る葡萄のジュレ」、「ミルフィーユ」など、専属パティシエによるスイーツも各種ご用意いたします。

きらめくすすきのの街並みを眼下に望みながら、彩り豊かな料理とともに新年の幕開けを祝う特別なひとときをお楽しみください。


「和牛と松茸ご飯の肉巻き寿司」


「大きな鏡もちケーキ」

■「SAPPORO GRAND FEAST 2026-2027」概要

【日程】2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 1 日（金・祝）
【時間】18:00～／18:30～　※各 120 分制
【会場】SAPPORO STREAM HOTEL 7 階「BAR & GRILL Splish」
【料金】お一人さま 10,000 円
【メニュー】（40 品以上）
〈実演〉和牛と合鴨のすき焼き風／グラナディエゾで仕上げるトリュフクリームパスタ
〈冷前菜〉
Splish ベジタブルバー／つぶ貝と茸のアヒージョ風マリネ／よだれ鶏／冷製ロワイヤル／エゾ鹿肉と赤い野菜のサラダ／彩り野菜とフォーのベジヌードル／洋梨とブルーチーズのハニーグレイズ／わかさぎのエスカベッシュ／チーズ取り合わせ／コールドミート各種
〈洋食〉
牛ヒレ肉のカットステーキ ポテトフライ／北海道ブランドポークのフレンチ風角煮／チキンのブランケット レモン風味／タラバ蟹と鮫鰐のブイヤベース仕立て／鱈のヴァプール 発酵バターと海藻のソース／白身魚のパイ包み焼き ショロンソース／北海タコのボロネーズラザニア／海老と帆立貝のチリソース／道産牛の麻婆豆腐／温野菜と茹で豚の温かいサラダ仕立て／クラムチャウダーコーンスープ
〈パン・ご飯〉
和牛と松茸ご飯の肉巻き寿司／炙りサーモンとイクラのカクテル丼／〆の鯛出汁ラーメン／スモークサーモンのピンサ・ロマーナ
10 種のスパイス香るラム肉のマッサマンカレー／ゆめぴりかのジャスミンライス／パン各種 ほか

〈デザート・フルーツ〉
大きな鏡もちケーキ／紅白どら焼き／ローズマリー香る葡萄のジュレ／ミルフィーユ／さつまいものおはぎ／杏仁豆腐
ソフトクリーム＆トッピング各種／ぶどう／パイン／リンゴ／アロエ＆マンゴー ほか
〈飲み物〉ソフトドリンク各種／コーヒー／紅茶／日本茶 ほか

※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。
※席のご指定は承っておりません。 ※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）

●「BAR & GRILL Splish」について



日本屈指の繁華街「すすきの」の中心「COCONO SUSUKINO（ココノ ススキノ）」の上層階に立地する「SAPPORO STREAM HOTEL」内レストラン。「北海道とつながるモダングリル」をテーマに、地元食材をふんだんに取り入れたメニューでお迎えいたします。朝食、ランチはブッフェを、夜はアラカルトメニューやコース料理をお楽しみいただけます。
営業時間：06:30～10:00（L.O.09:30）／11:30～14:00（L.O.13:30）／18:00～22:00（L.O.21:30）

●「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
山田(やまだ) E-mail：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp
西條(さいじょう) E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp