札幌 エクセルホテル東急

報道関係者各位

2026 年 11 月 26 日
札幌エクセルホテル東急

札幌で過ごす年末年始、料理する人にも休暇を。
ずわい蟹や鉄板焼きビーフステーキ、親子で楽しむパフェづくり体験も！
家族で楽しむディナーブッフェを大みそか・元日の 2 日間限定開催

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） レストラン「ラーブル」では、2026 年 12 月 31 日（木）、2027 年 1 月 1 日（金・祝）の 2 日間限定で「年末年始ディナーブッフェ」を提供いたします。



詳細：https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/eat/larbre/menu/ny_buffet2026-2027/index.html

年末年始には、料理する人にも休暇を。一年の締めくくりと新たな年の幕開けをご家族でゆったりと過ごしていただけるよう、レストラン「ラーブル」では毎年ご好評をいただいている「年末年始ディナーブッフェ」を開催いたします。

ご家族やご親族の集まる機会が増え、楽しみな年末年始。一方で、料理の準備や後片付けなどを担う方々の負担も大きくなる時期です。本ブッフェでは、ずわい蟹や海鮮ちらし寿司といったお正月らしいごちそうに加え、鉄板で焼き上げるビーフステーキや大きなホールチーズで仕上げるパスタ・ビアンカなどのライブキッチンメニューを含む約 45 品をご用意。また、お子さまも楽しめるオリジナルパフェコーナーやハンバーガーコーナーなど、世代を問わずお楽しみいただけるメニューを取り揃えました。ご家族皆さまで囲む一年に一度の特別なひとときを、美味しいお料理とともにお楽しみください。

■シェフとスタッフが目の前で仕上げる、2 種類のライブキッチンメニュー



年末年始の特別な夜を演出するため、出来立ての美味しさを楽しめるライブキッチンメニューもご用意いたします。

「ビーフステーキ　和風醤油ソースと山わさび」：シェフが香ばしく焼き上げたビーフステーキを、旨み豊かな和風醤油ソースでお召し上がりください。爽やかな辛味と豊かな香りの山わさびが、牛肉の味わいを一層引き立てます。

「大きなホールチーズで和えるパスタ・ビアンカ」：削りたてチーズの香りが広がるパスタ・ビアンカ。大きなホールチーズで和えることで生まれる濃厚な旨みに合わせ、クリームソースまたはトマトソースをお選びいただけます。

■年末年始ならでは！お正月気分を彩る全 45 種以上の多彩なメニュー

ブッフェ台には、蟹や海鮮をはじめとした、お子さまから大人まで幅広い世代にお楽しみいただける多彩なメニューが並びます。中でも注目は、**「ずわい蟹」**や**「海鮮ちらし寿司」**。旨みたっぷりの「ずわい蟹」は、繊細な甘みと上品な味わいが口いっぱいに広がる、年末年始ならではの贅沢な一品です。「海鮮ちらし寿司」は、彩り豊かな海の幸を桶盛りでご用意。魚介の旨みと目にも鮮やかな盛り付けが、新年を迎えるお祝いの席を彩ります。ほかにも、**「帆立のソテー　ブールブランといくら」**や**「サーモンのポワレ」「牛肉のシチュー　赤ワイン風味」**など、魚料理から肉料理まで、年末年始ならではのごちそうが並びます。また、**「ラム肉のジンギスカン風」**や**「伊達産黄金豚のグリル　ペッパーソース」**など、北海道ならではの食の魅力を感じられるメニューも豊富に取り揃えました。家族団らんの夜、お正月気分に彩りを添える、贅沢なメニューの数々をお楽しみください。



■お子さまに嬉しい、キッズメニューや体験メニューも

ブッフェの一角には、お子さま連れにも嬉しいキッズコーナーもご用意しております。**「エビフライ」**や**「ハンバーグ」「フライドポテト」**など、みんな大好きなメニューが並びます。また、自分で作る**「パフェコーナー」**や**「ハンバーガーコーナー」**もご用意。中でも「パフェコーナー」では、北海道・小林牧場の牛乳を使用したソフトクリームをベースに、自分だけのオリジナルパフェづくりを楽しめます。風味豊かなフルーツソースやチョコレートソース、ザクザクとした食感がアクセントを加えるコーンフレークやクッキーなど、お好みのトッピングを自由に組み合わせて、美味しく楽しいひとときをお過ごしください。



お飲み物には、ソフトドリンク各種のほか、バーテンダーが目の前で作る「カクテル」「モクテル」も飲み放題でご用意いたします。また、12 月 15 日（火）までの早期ご予約で、お会計時にブッフェ料金より 10%割引いたします。

札幌エクセルホテル東急では、今後も季節ならではの食体験を通じて、ご家族やご友人との大切なひとときを彩るサービスをご提供してまいります。

■「年末年始ディナーブッフェ」概要

【日程】2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 1 日（金・祝）
【時間】2 部制　（1）17:30 ～19:00　（2）19:30～21:00（最終入店 20:00）　90 分制
【料金】大人 6,000 円、小学生 2,500 円、小学生未満無料
【早期予約特典】12 月 15 日（火）までのご予約でブッフェ料金より 10%割引
【料理】
〈実演〉
ビーフステーキ　和風醤油ソースと山わさび／大きなホールチーズで和えるパスタ・ビアンカ
〈冷製料理〉
ずわい蟹／生ハムと自家製リコッタチーズのサラダ／チョップドサラダ／シーフードのマリネ／棒棒鶏
〈温製料理〉
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／ラム肉のジンギスカン風／鶏もも肉のグリル　山椒漬け照り焼きソース／サーモンのポワレ　西京味噌風味の白ワインソース／帆立のソテー　ブールブランといくら／ふかひれ入りあんかけ焼きそば／じゃがいもとベーコンのグラタン仕立て／肉まんと海鮮海老餃子／ラーブルオリジナルカレー／コーンポタージュ
〈食事〉

海鮮ちらし寿司／ピッツァマルゲリータ／クワトロフォルマッジョ／ハンバーガーコーナー／パンケーキ／スコーン 3 種／パン各種
〈キッズメニュー〉
エビフライ／ハンバーグ／アメリカンドッグ／オムライス／フライドポテト
〈デザート〉
自分で作るパフェコーナー／白玉ぜんざい／デザート各種／フルーツ／チョコレートファウンテン
〈ドリンク〉
カクテル／モクテル／ソフトドリンク各種

※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、あらかじ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・広報担当
竹内：m.takeuchi@tokyuhotels.co.jp
坂上：r.sakaue@tokyuhotels.co.jp
TEL：011-533-0109（札幌エクセルホテル東急内）