

2026年6月11日  
株式会社グローバルエージェンツ

札幌の街中で堪能する本格アメリカン BBQ !  
ホテル最上階のルーフトップテラスで、1日1組限定の  
手ぶら BBQ が楽しめる夏の非日常体験が  
「UNWIND HOTEL & BAR 札幌」にて7月1日(水)～登場

本日、2026年6月11日(木)より予約受付開始。

株式会社グローバルエージェンツ(本社:東京都渋谷区、代表取締役:山崎剛)は、全国に6ブランド12棟・約1,200室のブティックホテル・ライフスタイルホテルを展開する [LIVELY HOTELS](#) を運営しています。このたび、ブティックホテル「UNWIND HOTEL & BAR 札幌 (アンwindホテルアンドバー札幌)」にて、昨年好評をいただいた、ホテル最上階のルーフトップテラスを貸し切り1日1組限定のプライベート BBQ が楽しめる「UNWIND ROOFTOP BBQ」のメニューをリニューアルし、2026年7月1日(水)より提供を開始いたします。



夏のお出かけや旅行に心惹かれる季節。一方で、暑さの中で遠出をするよりも、近場で気軽に特別な時間を過ごしたいと感じる方も多いのではないのでしょうか。UNWIND HOTEL & BAR 札幌では、中島公園駅から徒歩4分の好立地にあるホテル最上階のルーフトップテラスを貸し切り、手ぶらで本格アメリカン BBQ が楽しめる「UNWIND ROOFTOP BBQ」を今年もご用意いたしました。昨年も多くの方にご利用いただき「今年はいつから始まるの?」と多数のお問い合わせいただいております。

今年は、BBQ の内容を「本格アメリカン BBQ」が楽しめるメニューにリニューアルし、2026 年 7 月 1 日(水)より提供を開始いたします。サービス開始に先立ち、2026 年 6 月 11 日(木)より予約受付を開始いたしました。

#### UNWIND ROOFTOP BBQ 概要

- 予約開始日:2026 年 6 月 11 日(木)
- 利用期間:2026 年 7 月 1 日(水) ~ 2026 年 9 月 30 日(水)
- 営業日:火曜日 ~ 日曜日(月曜日定休) ※雨天・強風時は中止
- 営業時間:11:00 ~ 15:00(営業時間の内、ルーフトップテラス 3 時間貸し切り)
- 金額:7,700 円(税込) / 1 名
  - 未就学児:無料
  - 小中学生:3,850 円 / 1 名
- 場所:UNWIND HOTEL & BAR 札幌 10 階 ルーフトップテラス
- 利用可能人数:4名 ~ 12 名
- 予約:[予約フォームにて要予約](#)(利用日 3 日前まで要予約)

#### ■ 手ぶらで楽しむ、本格アメリカン BBQ



アメリカンスタイル BBQ の代表的な調理法「Low and Slow」をベースに、低温でじっくりと加熱し、素材のうまみを最大限に引き出した本格的な味わいをご提供します。食材の仕込みから後片付けまでホテルがすべて行うため、手ぶらでお越しいただくだけ。ホテルで下焼きしたお肉を好みの焼き加減に仕上げたり、ご友人やご家族と和気あいあいと会話を楽しまれたり、手軽にそして存分に、BBQ の醍醐味をお楽しみください。

#### 【提供フードメニュー】

- ・自家製ワカモレ&ナチョス
- ・トリュフマヨポテト

- ・粗挽きウインナー
- ・チキンレッグ
- ・シダープラークサーモン
- ・ショートプレート(牛肉のバラ肉)
- ・ベイビーバックリブ
- ・セルフスライダー&タコスセット(全粒粉バンズ・トルティーヤ・チーズ・トマト・レタス・オニオン)
- ・スモア(焼きマシュマロ)



#### 自家製ワカモレ&ナチョス・トリュフマヨポテト

お肉が焼きあがるまでの時間には、アメリカの定番おつまみ「自家製ワカモレ&ナチョス」とトリュフマヨネーズで味付けした「トリュフマヨポテト」でおつまみタイムを。パークオリティでご提供するドリンクとあわせてお楽しみください。



#### シダープラークサーモン

水に浸した杉の木の板の上に食材を載せて、板ごとグリルで蒸し焼きする調理法「シダープラーク」。今回は、しっかりした味付けのメニューが多い中、さっぱりとお楽しみいただけるように、レモンとバターをのせたシダープラークサーモンをご提供いたします。ほんのりと香る杉の香りを感じながらお楽しみください。



#### ベイビーバックリブ

一般的なスペアリブに比べて骨が小さく、脂身が少ないベイビーバックリブ。今回は、北海道産のシナノキハチミツがアクセントの「自家製マスタードソース」を丁寧に重ね塗りし、低温でじっくりと焼き上げました。ほのかな甘みを感じながらも、ほろほろと柔らかく下焼きされたベイビーバックリブを、お好みの焼き加減に仕上げてください。



#### ショートプレート(牛肉のバラ肉)

ホテルのキッチンにて5時間程低温でじっくり加熱し、柔らかくジューシーな本場に近い味を再現したショートプレートをご提供いたします。日本人の味覚に合うように、パプリカパウダー、ガーリック、スパイス、塩、砂糖などをオリジナルで調合した「スパイスラブ」をまぶすことで、本格的なアメリカンBBQを再現しながらも、日本人の口にも馴染みやすく仕上げました。そのまま召し上がってお肉本来の味わいを堪能したり、繊維に沿ってほぐしたお肉を全粒粉バンズやトルティーヤに挟んで、オリジナルバーガーやタコスとしてもお楽しみください。



### セルフスライダー&タコスセット

グリルで焼いたお肉を、お好みのスタイルで挟んでお召し上がりいただけるスライダー&タコスセットをご用意。全粒粉のバンズとトルティーヤに、アメリカ発祥のチーズ「コルビージャックチーズ」や、一緒に添えてお楽しみいただける野菜を合わせてご提供いたします。お好みのトッピングと組み合わせて、カスタマイズしてお楽しみください。

### ■ パークオリティのドリンクで、乾杯



ホテル内バー「Bar Ignis 札幌」のバーテンダーによるパークオリティのドリンクを3時間飲み放題でご提供いたします。BBQと相性抜群のビールやレモンサワー、ワインに加え、バーテンダー手作りのカクテルなどの豊富なラインナップをご用意いたします。中島公園駅から徒歩4分という好立地ゆえ、お車の運転を気にせずアルコールもお楽しみいただけます。

#### 【提供ドリンクメニュー】

##### アルコール

- ビール
- ジントニック
- モスコミュール
- レモンサワー
- カシスカクテル
- グラスワイン(赤・白)
- スパークリングワイン
- ハイボール

- ラムコーク
- ピーチカクテル

##### ソフトドリンク

- アップル
- オレンジ
- 烏龍茶
- コーラ
- ジンジャーエール

## ■ ホテル最上階のルーフトップテラスを貸し切って楽しむプライベート BBQ



木のぬくもりを感じるロジックなルーフトップテラスからは、季節ごとに表情を変える藻岩山の景色が広がります。1日1組限定のプライベートながらも開放的なルーフトップテラスで、札幌の中心にいながら自然を感じる、自由で気兼ねない非日常のひとときをお過ごしください。

### UNWIND HOTEL & BAR 札幌について

UNWIND HOTEL & BAR 札幌は、札幌市内という都会のホテルでロジックの世界観を再現することで、アクセスや食事などの不便さを解消、またホテルのスペックとサービスでストレスのない滞在を提供し、非日常感と自宅感というロジックの純粋な魅力のみをご体験いただけることを最大の特徴とした新しいコンセプトのライフスタイルホテルです。またブランド2号店として2019年4月に築90年以上の歴史的建造物を現代的感性のもとリニューアルオープンしたUNWIND HOTEL & BAR 小樽とともに北海道内を代表するブティックホテルとして、各方面より高い評価をいただいています。



#### <施設概要>

施設名:UNWIND HOTEL & BAR 札幌

所在地:北海道札幌市中央区南8条西5丁目289-111

アクセス:南北線「中島公園」駅から徒歩4分

[Web](#) | [Instagram](#)

### 株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 [株式会社グローバルエージェンツ](#) 代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0011 渋谷区東1丁目29-3

グローバルエージェントが手がけるライフスタイル事業

LIVE:交流型賃貸マンション「[SOCIAL APARTMENT](#)」49棟約3,000室を運営

STAY:ライフスタイルホテル「[LIVELY HOTELS](#)」12棟約1,200室を運営

WORK:ホテル一体型ワークプレイス「[.andwork](#)」を運営

DINE:ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として12店舗を運営

WASH:ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID(ソーリキッド)」を運営

LEARN:弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

本リリースに関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社グローバルエージェント 広報担当:藤井 / 加納 / 石田

TEL:090 - 6261 - 1004 (藤井直通) / MAIL:pr@global-agents.co.jp