

2026年1月9日 SGH-25-31

【札幌グランドホテル】月替わりのスイーツバイキングが「1月からパワーアップ」 「THE SWEETS！」にライブクッキングメニューが新登場！

開催時期：2026年1月19日（月）～

URL : <https://grand1934.com/restaurant/northern-terrace-diner/the-sweets/>

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：荒井 幸雄）が経営する、札幌グランドホテル（札幌市中央区、総支配人：長瀬 隆則）では、月替わりのスイーツバイキング「THE SWEETS！」にて、お客様の目の前でスイーツを仕上げる「ライブクッキングメニュー」を新たに導入し、リニューアルをいたします。



1月 ライブクッキングメニュー



1月 「苺とあんこ」スイーツメニュー

ノーザンテラスダイナーでは、月替わりのテーマごとにパティシエが趣向を凝らしたスイーツをテーブルオーダーの食べ放題でご提供する「THE SWEETS！」を毎月開催しております。今回、本プランに新たに「ライブクッキング」メニューが新登場しリニューアル。パティシエがお客様の目の前でスイーツを仕上げ、味はもちろん見た目や音でもお愉しみいただけるようパワーアップいたします。1月のテーマは「苺とあんこ」。ライブクッキングでは苺クリームをふんわりと絞り出す「苺とあんこのモンブラン仕立て with ハーゲンダッツ」をご用意いたします。2月はバレンタインにちなみ「ショコラ」がテーマ。深い味わいのムースを絞り出し、最後にカカオニブと削ったチョコレートを散りばめる「ムース・オ・ショコラ with ハーゲンダッツ」をご提供いたします。パワーアップした「THE SWEETS！」で、夜のスイーツタイムを存分にお愉しみください。

札幌グランドホテルは、故秩父宮殿下提唱のもと、政財界の応接室、市民の社交場として1934年に誕生し、北海道初の本格的洋式ホテルとして、西欧文化の窓口という役割を担ってまいりました。これからも世代を超えて愛されるホテルを目指し、皆様により豊かな時間をご提供できるよう、歩み続けてまいります。

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：小林・高倉
Tel: 011-261-3336
E-mail: etakakura@granhista.co.jp


**SAPPORO
GRAND HOTEL**

「THE SWEETS！」概要

開催場所：東館 1 階 ノーザンテラスダイナー

開催期間：1月 「苺とあんこ」：2026年1月19日（月）～1月23日（金）17:00～20:00（L.O.）

2月 「ショコラ」：2026年2月16日（月）～2月20日（金）17:00～20:00（L.O.）

以降も、毎月 5 日間限定で開催いたします。

料 金：大 人 おひとり様 ¥4,000（税・サ込）

小 学 生 おひとり様 ¥2,000（税・サ込）

フリードリンク：ワイン（スパークリング・白・赤）、生ビール おひとり様 ¥2,000（税・サ込）

お客様からのご予約・お問い合わせ： 011-261-3376（食堂予約係）

1月のテーマ「苺とあんこ」

<ライブクッキングメニュー>

●苺とあんこのモンブラン仕立て with ハーゲンダッツ

苺のソースとかのこ豆、ハーゲンダッツのグリーンティーアイスクリーム。

粒あんとクリームチーズベースの苺クリームを、

目の前でふんわりと絞り出して仕上げます。



1月実演メニュー

<月替わりテーマスイーツメニュー>

・苺あんこショートケーキ ・苺あんこシュークリーム

・苺大福 ・小豆と苺のムース ・抹茶プリンぜんざい

・苺と小豆のチーズケーキ



「苺とあんこ」スイーツメニュー

<ブッフェスタイルで愉しむメニュー例>

・日替わりメニューを含むセイボリー

パスタやグラタン、サラダなどシェフのおまかせメニューが多数登場いたします。

・今月のスイーツ ・ソフトクリーム ・ジェラート ・ソフトドリンク



セイボリーメニュー例

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：小林・高倉

Tel: 011-261-3336

E-mail: etakakura@granhista.co.jp

2月のテーマ「ショコラ」

<ライブクッキングメニュー>

●ムース・オ・ショコラ with ハーゲンダッツ

深い味わいのムースと甘酸っぱい木苺のソース、
ハーゲンダッツのミルクチョコレートアイスクリームを添えて。
最後にカカオニブと削ったチョコレートを散りばめます。



2月実演メニュー

<月替わりテーマスイーツメニュー>

- ・タルトショコラ・オランジュ ・ショコラシュークリーム
- ・ムースショコラ カフェ ・キャラメルショコラ
- ・苺のショコラショートケーキ ・ブリュレショコラ・フランボワーズ



「ショコラ」スイーツメニュー

<ブッフェスタイルで愉しむメニュー例>

- ・日替わりメニューを含むセイボリー
パスタやグラタン、サラダなどシェフのおまかせメニューが多数登場いたします。
- ・今月のスイーツ ・ソフトクリーム ・ジェラート ・ソフトドリンク



セイボリーメニュー例

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：小林・高倉

Tel: 011-261-3336

E-mail: etakakura@granhista.co.jp

GRANVISTA

HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル＆リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウェイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を開発、地域とともに歩んでいます。

施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル（提携施設） / ホテルインターナショナル京都 四条新町 / ホテルインターナショナル東京 京橋 / ホテルインターナショナル広島 / ホテルインターナショナル金沢 / ホテルインターナショナル大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / キャプション by Hyatt なんば 大阪 / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都ぎをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / BLISSTIA SUITES&RESORT 沖縄恩納村（2026年夏開業予定） / 松島プロジェクト（2026年夏開業予定） / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸須磨シーワールド / 神戸須磨シーワールドホテル / 苫小牧ゴルフリゾート 72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /



SAPPORO GRAND HOTEL

札幌グランドホテルは、故、秩父宮殿下提唱のもと、政財界の応接室、市民の社交場として 1934 年に誕生し、「北海道初の本格的洋式ホテル」として、西欧文化の窓口という役割を担い続けております。1951 年 5 月に北海道初の政府登録国際観光ホテルとなり、1978 年 6 月には日本初のベルバーソン（女性）が登場するなど、常に時代の先駆者として歩み続けております。

※札幌グランドホテルは、グランビスタ ホテル＆リゾートのグループ施設です。

名 称： 札幌グランドホテル
所在地： 北海道札幌市中央区北 1 条西 4 丁目
開 業： 1934 年 12 月 11 日
構 造： 地上 17 階・地下 2 階
客室数： 494 室・986 名
TEL： 011-261-3311
URL： grand1934.com
Facebook： facebook.com/grand1934
X： x.com/SapporoGrand
Instagram： instagram.com/sapporograndhotel/

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：小林・高倉

Tel: 011-261-3336

E-mail: etakakura@granhista.co.jp