

2026年4月1日 SGH-26-01

## 【札幌グランドホテル】若手調理人の夢と技術をカタチに 社内料理コンテスト 最優秀賞受賞メニューを期間限定販売

開催期間：2026年4月1日（水）～4月30日（木）

URL：<https://grand1934.com/offer/season/contest/>

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、2026年4月1日（水）より第8回社内料理コンテストにて最優秀賞を受賞したメニューの販売を開始いたします。



**洋食部門 最優秀賞 河野 史保**  
「北海道産さんきの鱈焼きと帆立貝のソテー  
みかんとバルサミコ」



**和食部門 最優秀賞 後藤 歩夢**  
「淡雪の頃、春が芽吹く」

2026年3月3日（火）、グランビスタ ホテル&リゾートの全事業所に所属する若手調理人による社内料理コンテストを開催いたしました。今年度のテーマは「進化と主体性」。全国からエントリーし、レシピ審査を通過した合計46名が本選に進出。本選では、視覚・プレゼンテーション・味覚・商品化の各採点項目に基づき、役員や各ホテルの総支配人、総料理長が厳正なる審査を行いました。

その結果、洋食・和食・中華・製菓部門にて、札幌グランドホテルの調理人4名が最優秀賞を受賞いたしました。今回受賞したメニューは、館内の各レストランにて4月1日（水）よりお楽しみいただけます。若手調理人たちの熱い想いを込めた一皿をぜひご堪能ください。

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 営業推進課 担当：小林・高倉

Tel: 011-261-3336

E-mail: [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp)

**社内料理コンテスト 受賞メニュー販売 概要**

開催期間：2026年4月1日（水）～4月30日（木）まで

お客様からのご予約・お問い合わせ：レストラン 011-261-3376（食堂予約係）

**【洋食部門 最優秀賞 河野 吏保（かわの りほ）】**

**「北海道産きんきの鱈焼きと帆立貝のソテー みかんとバルサミコ」**

パリッと焼いたきんきの旨みと帆立貝の豊かな風味。柑橘、白味噌、バルサミコが織りなす甘味、酸味、苦味の調和をご堪能ください。



北海道産きんきの鱈焼きと帆立貝のソテー  
みかんとバルサミコ

**【製菓部門 最優秀賞 高無 美由紀（たかなし みゆき）】**

**「シヨン」**

スイスのシヨン城をイメージ伝統菓子にラクレットチーズを組み合わせ爽やかな香りのベルガモットとスパークリングのジュレを添えました。



シヨン

●上記は、ソレイユコース〈全8品〉の魚料理、デザートにてご提供いたします。

- ・ご利用店舗：ノーザンテラスダイナー（東館1階）
- ・ご利用期間：2026年4月1日（水）～4月30日（木）
- ・ご利用時間：17:00～19:00（L.O.）
  - ※ランチタイムは前日までにご予約ください。
  - ※土曜日・日曜日・祝日は事前にご予約ください。
- ・料 金：おひとり様 ￥8,000（税・サ込）

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル 営業推進課 担当：小林・高倉

Tel: 011-261-3336

E-mail: [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp)

## 【和食部門 最優秀賞 後藤 歩夢（ごとう あゆむ）】

## 「淡雪の頃、春が芽吹く」

雪解けの大地に広がる芽吹き。北海道の味覚と春野菜を一皿に盛り合わせました。

## ●上記は、華会席〈全8品〉の前菜にてご提供いたします。

- ・ご利用店舗：ガーデンダイニング環楽（本館4階）
- ・ご利用期間：2026年4月1日（水）～4月30日（木）
- ・ご利用時間：11:30～14:00（L.O.）
- ・料 金：おひとり様 ¥8,200（税・サ込）



淡雪の頃、春が芽吹く

## 【中華部門 最優秀賞 白旗 俊太（しらはた しゅんた）】

## 「真鱈のカダイフ巻き揚げ 醤油味チリソース

## 帆立貝のチャイニーズコンフィと共に」

カダイフをまとわせて揚げた真鱈の軽やかな食感と香ばしい旨み。低温の油でじっくり火を入れた帆立貝のやわらかな口当たりを活かし、醤油を効かせたチリソースで仕上げました。彩り豊かな野菜とともにお楽しみください。

真鱈のカダイフ巻き揚げ 醤油味チリソース  
帆立貝のチャイニーズコンフィと共に

## ●上記は、単品メニューとしてご提供いたします。

- ・ご利用店舗：チャイニーズダイニング黄鶴（東館2階）
- ・ご利用期間：2026年4月1日（水）～4月30日（木）
- ・ご利用時間：11:30～14:30（L.O.）/17:00～20:30（L.O.）
- ・料 金：¥2,000（税・サ込）

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル 営業推進課 担当：小林・高倉

Tel: 011-261-3336

E-mail: [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.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、ハイウエ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展開、地域とともに歩んでいます。

企業名： 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート  
所在地： 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F  
創立： 1958年8月27日  
資本金： 1億円  
代表取締役社長： 荒井 幸雄  
TEL： 03-5209-4121 (代表)  
URL： [granvista.co.jp](http://granvista.co.jp)  
Facebook： [facebook.com/granvista.co.jp](https://facebook.com/granvista.co.jp)  
X： [x.com/granvistaTW](https://x.com/granvistaTW)  
Instagram： [instagram.com/granvistahotelsandresorts/](https://instagram.com/granvistahotelsandresorts/)

### 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) / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / キャブション 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7月開業予定) / YOKI MATSUSHIMA (2026年8月開業予定) / 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 /



## 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パーソン（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](http://grand1934.com)  
Facebook： [facebook.com/grand1934](https://facebook.com/grand1934)  
X： [x.com/SapporoGrand](https://x.com/SapporoGrand)  
Instagram： [instagram.com/sapporograndhotel/](https://instagram.com/sapporograndhotel/)

---

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル 営業推進課 担当：小林・高倉

Tel: 011-261-3336

E-mail: [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp)