

2026年5月27日 SGH-26-09

【札幌グランドホテル】暑い夏は「冷・辛・酸」の中国料理を 毎年人気の「冷麺フェア」、新メニュー「マンゴーかき氷」販売開始

ご利用期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）

URL：<https://grand1934.com/restaurant/kokaku/>

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）は、2026年6月1日（月）より東館2階チャイニーズダイニング黄鶴にて毎年恒例の「冷麺フェア」と新メニュー「マンゴーかき氷」の販売を開始いたします。



冷麺フェア 6月限定「冷やし酸辣湯麺」



新メニュー「マンゴーかき氷」

チャイニーズダイニング黄鶴で毎年好評いただいている「冷麺フェア」。6月から8月までの期間中、五目入り冷麺や黄鶴オリジナルのスープ冷麺など人気の定番メニュー2種類に加え、月替わりの1種をご用意いたします。6月の限定メニューは、酸味と辛味の絶妙なバランスが特徴の「冷やし酸辣湯麺」が登場。夏のランチタイムにぴったりのメニューです。また、期間限定の新メニューとして、トロピカルな黄色が目にも鮮やかな「マンゴーかき氷」を販売いたします。黄鶴オリジナルのマンゴーソース、ココナッツアイスやフルーツジュレなどをトッピングしたアジアンテイストのかき氷。口に入れた瞬間に重なり合う多彩な味わいと、スプーンを進めるたびに感じる味の変化もお楽しみいただけます。

いよいよ迎える夏本番に向けて、チャイニーズダイニング黄鶴が贈る夏限定メニューを存分にご堪能ください。

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 マーケティング室 担当：小林・高倉

Tel: 011-261-3336

E-mail：etakakura@granvista.co.jp

「冷麺フェア」「マンゴーかき氷」概要

ご利用期間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）

ご利用店舗：チャイニーズダイニング黄鶴（東館2階） 11:30～14:30（L.O.）／17:00～20:30（L.O.）

お客様からのご予約・お問い合わせ：011-261-3376（食堂予約係）

●冷麺フェア

・ご利用時間：11:30～14:30（L.O.）

・料 金：¥3,200（税・サ込）※デザート・コーヒー付き

<https://grand1934.com/restaurant/kokaku/reimen/>

【定番メニュー】

・五目入り冷麺(胡麻だれ または 醤油だれ)

くらげ、海老、ハム、蒸し鶏肉、椎茸、玉子、叉焼、胡瓜など
色鮮やかな美味しさです。

・黄鶴スープ冷麺

海の幸や煮玉子をトッピング。スープには、いりこ、鯖節、根昆布のだし、
フライドオニオンを加えて風味豊かに仕上げました。

【月替わりメニュー】

・6月限定 冷やし酸辣湯麺

海老や蒸し鶏肉に加え、豆腐干、木耳、パクチーなど、食感と風味の
異なる七種の具材を盛り合わせました。酸味と辛味が調和したスープが、
初夏の喉ごしを爽やかに彩る一杯です。

・7月限定 よだれ鶏冷麺

定番の冷菜「よだれ鶏」を冷麺仕立てに。低温調理した鶏胸肉、パクチー、
カシューナッツなど、多彩なトッピングでお愉しみいただけます。

・8月限定 海の幸入りあんかけ冷麺

海老、帆立貝、烏賊などの海の幸のほか、紅芯大根、黄人参、
胡瓜などの豊富な野菜を入れたあんかけソース。
紹興酒の香りを加えた醤油味がポイントです。



黄鶴スープ冷麺



6月限定「冷やし酸辣湯麺」



7月限定 よだれ鶏冷麺

[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: etatakura@granvista.co.jp

●マンゴーかき氷

・ご利用時間：11:30～14:30 (L.O.) / 17:00～20:00 (L.O.)

・料 金：¥2,500 (税・サ込) お食事をご利用のお客様は、**¥2,000(税・サ込)**でご利用いただけます。

<https://grand1934.com/restaurant/kokaku/shavedice/>

フレッシュのマンゴーやパイナップルのほか、タピオカやココナッツアイスをトッピングしたアジアンテイストのかき氷。

黄鶴オリジナルのマンゴーソース、練乳とともにお楽しみください。



マンゴーかき氷

[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@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
Facebook： facebook.com/granvista.co.jp
X： x.com/granvistaTW
Instagram： 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7月開業予定) / YOKI MATSUSHIM (2026年8月開業予定) / 鶴川シーワールド / 鶴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・1,004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@granvista.co.jp



SAPPORO
GRAND HOTEL