

今年は大人が主役！種類豊富な約 50 種のお酒と 5 種の実演メニューなど特別な料理で
ペアリングを楽しむbuffet「クリスマス“酒”」を初開催！



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 みずたに のりゆき）1階 レストラン「ラール」では、
2024年12月21日（土）～12月24日（火）に期間限定buffet「クリスマス酒ディナー」を開催いたします。

1年の中でも最も特別なイベント、クリスマス。毎年当レストランでもご家族で楽しめるディナーbuffetを開催していましたが、今年初の試みとなる“大人が主役の”クリスマスフェアを実施いたします。お酒をメインテーマに据えたことから、企画名もユーモアを交えて「クリスマス酒（クリスマスユ）」とし、種類豊富なお酒とお酒がすすむ特別なおつまみやお料理をご用意いたします。

今回の目玉はスタッフが厳選した充実のビールです。伝説のホップ「ソラチエース」を使用した「SORACHI 1984」に始まり、「スプリングバレー ホワイトエール」「九州 CRAFT 日向夏 Premium」などの味わいさまざまな4種のクラフトビールを飲み比べで楽しめるほか、プレミアムモルツなど合計7種ものビールをご用意いたします。

また、バーテンダーが目の前で作り上げるカクテル30種もおすすめです。ご注文いただいたからカウンターで一つ一つ丁寧に作るカクテルは、複数の素材が混ざり合いハーモニーを奏でます。当日はジンやウォッカ、ラム、テキーラなどのスピリッツをはじめ、カシス、ピーチなどのリキュールもご用意。お酒に詳しくなくても、お好みのテイストを伝えればキレのあるすっきりとした辛口から飲みやすい甘口までバーテンダーがおすすめのカクテルをお作りいたします。クリスマス限定のバーテンダーオリジナルカクテルも3種類ご用意。他にも、乾杯にぴったりのスパークリングワインやワイン（赤・白）、ウイスキー、苺やマンゴーなどフルーツを漬けて作る自家製シロップのサワー4種、日本酒など、カクテル以外のすべてのドリンクがbuffetスタ



イルで楽しめます。さらに、竹鶴や白州などのプレミアムなウイスキーも別料金で特別にご用意いたします。

種類豊富なお酒にはこだわりのお料理が欠かせません。シェフが本プランに合わせてお酒に合うメニュー全 14 品を考案しました。中でもおすすめなのが 5 種類の実演メニューです。フランスの伝統的な製法で作る生ハム「ジャンボン」をはじめ、専用の機材を用いて薄い花びらのように削るウォッシュチーズ「テドモアンヌ」や、人気のブランドポーク「黄金豚」のグリル、道民に根強い人気の老舗餃子メーカー「宝永」の熱々餃子をご用意いたします。さらにはデザートにコアントローやアマレットを利かせた大人な味わいの「クレームブリュレ」もございます。他にも、「スモークサーモンとクリームチーズのコレネ 余市のからすみ北琥珀の香り」や「シャルキュトリー盛り合わせ」「ピッツァマルゲリータ」などのお料理や、「ほんのり塩をきかせたバスクチーズケーキ」「お好みのリキュールをかけていただく小林牛乳のソフトクリーム」「ショコラテリーヌ」など、贅沢な味わいのデザートが揃います。美味しいおつまみ、料理でお酒が進むこと間違いなしです。多彩なお酒と合わせて、自分好みのペアリングをお楽しみください。



〈概要〉

【期間】2024年12月21日（土）～12月24日（火）

【時間】17：30～21：00

【料金】110分飲み放題付き 7,500円

【ドリンクメニュー】

〈〈ビール〉〉

- ・SORACHI 1984
- ・プレミアムモルツ
- ・クラシック
- ・スプリングバレー ホワイトエール
- ・九州 CRAFT 日向夏 Premium など 一部日替り全 7 種

※一部内容変更の可能性有

〈〈バーテンダーが作るカクテル〉〉

ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ、ブランデー、ウイスキー、リキュール、スパークリングワインなどをベースとしたカクテル全 30 種
お好みに合わせて目の前でお作りいたします。

〈〈自家製サワー〉〉

苺、マンゴー、パイナップル、ミックスフルーツ

〈〈その他〉〉

ワイン（赤、白、スパークリング）、日本酒（鬼ころし、二世古）、焼酎（芋、麦）、ソフトドリンク各種 ほか

〈〈プレミアムウイスキー〉〉

竹鶴、山崎、白州、響 など（各 500 円）

【フードメニュー】

〈〈5大実演メニュー〉〉

- ・フランス産生ハム「ジャンボン」
- ・削りたてウォッシュチーズ「テデモアンヌ」
- ・伊達ブランドポーク「黄金豚」のグリル
- ・宝永の熱々肉厚餃子
- ・大人のクレームブリュレ

≪おつまみ&大人のデザート≫

- ・スモークサーモンとクリームチーズのコレネ 余市のからすみ「北琥珀」の香り
- ・シャルキュトリー盛り合わせとイタリアンオリーブ
- ・ピッツァマルゲリータ
- ・メのラーメン
- ・バスクチーズケーキ ほんのり塩をきかせて
- ・クリスマスの定番 シュトーレン
- ・ストラッチャテッラ マンゴーオリーブオイルとブラックペッパーで
- ・ショコラテリーヌ
- ・小林牛乳のソフトクリーム お好みのリキュールをかけて



※表示料金はサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。 ※写真はイメージです。

※お席のご利用時間は入店から 120 分までとさせていただきます。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※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。

■レストラン「ラーブル」概要

お寿司や熱々のグリルなど、実演が人気の「ランチbuffet」は毎日開催しております。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)

電話：011-530-3304 (ラーブル直通)



■札幌エクセルホテル東急 概要

所在地 〒064-0808

北海道札幌市中央区南 8 条西 5 丁目 420 番地

電話 011-533-0109 (代表)

部屋数 382 室、レストラン 2 ヶ所、バー 1 ヶ所、宴会場 1 ヶ所

公式 WEB サイト：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/index.html>



◎本件に関する取材・お問合せ先

札幌エクセルホテル東急 マーケティング TEL:011-533-0109

竹内 (たけうち) E-mail: m.takeuchi@tokyuhotels.co.jp

山田 (やまだ) E-mail: tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp