

報道関係者各位

2024年4月12日  
SAPPORO STREAM HOTEL

「すすきの」の中心にあるホテルスイートルームで  
セレブリティが愛する美しい泡・北海道が誇る上質なチーズ・フレッシュな道産いちごを味わう  
「Dom Pérignon×Suite Room Stay」

SAPPORO STREAM HOTEL（札幌市中央区、総支配人 松橋 拓己）では、2024年4月15日（月）～9月30日（月）の期間、宿泊プラン「Dom Pérignon（ドン・ペリニヨン）×Suite Room Stay」を販売。それに伴い4月12日（金）15:00から予約の受付を開始いたします。



※写真はイメージです

詳細：[https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/event\\_activity/114984/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/event_activity/114984/index.html)

「SAPPORO STREAM HOTEL」は地下鉄南北線すすきの駅直結、複合商業施設「COCONO SUSUKINO（ココノスキノ）」の上層階に2024年1月に開業したライフスタイルホテルです。全436室の客室はスーパーリア、スーパーリアプラス、プレミアムの3カテゴリーに分かれ、最もラグジュアリーなグレード「プレミアムカテゴリー」には「K」「Q」「J」と3タイプのスイートルームを備えます。

本プランでは、最上級グレードのシャンパンで世界中に愛される「Dom Pérignon（ドン・ペリニヨン）」を味わいながら、スイートルームで洗練されたひとときをお過ごしいただけます。

ホテル最大の広さを誇り札幌のシンボル「藻岩山」も望める「K スイート」には、最高のヴィンテージを最高のタイミングで味わえる革新性な逸品「Dom Pérignon Plénitude 2」を、すすきのの歓楽街を見下ろすコーナールーム「Q スイート」には、フルボディでクリーミーかつ甘く官能的な果実味を味わえる「Dom Pérignon Rose」を、北海道開拓の象徴であるレンガ壁をアクセントとし、より上質なマテリアルで備えられた「J スイート」には、時間の経過とともに味わいがドラマティックに変化する「Dom Pérignon Vintage」を合わせました。更に、当ホテル料理長の舘野 利弘がこのプランのためだけに、「酪農王国」とも呼ばれる北海道チーズから味わいさまざまな3種を盛り合わせでご用意いたします。一緒に添えた道産のいちごとシャンパンの組み合わせもおすすめてです。

また、プレミアムカテゴリーご宿泊特典として、最上階18階のサウナ付き温浴施設とプレミアムラウンジもご利用いただけます。贅沢なロケーション、ラグジュアリーな空間、最高の味が揃った宿泊で、シャンパンのように輝く時間をお過ごしください。

本件に関する取材・お問合せ先  
SAPPORO STREAM HOTEL マーケティング 西條  
E-mail：[y.saijo@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.saijo@tokyuhotels.co.jp) TEL：011-206-1699

## 「Dom Pérignon (ドン ペリニヨン) × Suite Room Stay」概要

■宿泊期間：2024年4月15日(月)～9月30日(月)

【Dom Pérignon Plénitude 2 × K Suite】

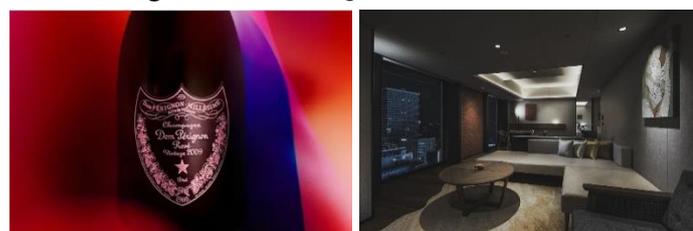


料金：1室2名様(朝食付き) 560,000円

Dom Pérignon Plénitude 2/16年以上の期間を要した、豊かな香りを楽しめる奇跡のシャンパーニュ。

Kスイート/91.5㎡。キッチンも備えた長期滞在型客室。

【Dom Pérignon Rose × Q Suite】



料金：1室2名様(朝食付き) 420,000円

Dom Pérignon Rose/口に含むとシルクのような滑らかな舌触りが感じられ、優しく果実の風味が広がります。

Qスイート/66.2㎡。すすき野原を感じさせる印象的なオリジナルの置き敷きカーペットや照明が特徴。

【Dom Pérignon Vintage × J Suite】



料金：1室2名様(朝食付き) 300,000円

Dom Pérignon Vintage/完熟したジューシーな味わいの中に見事なアロマが広がります。

J Suite/北海道開拓の象徴であるレンガ壁がアクセント。

※表示料金にはサービス料12%、消費税10%が含まれております。

### ■料理長厳選プレート

- ・北海道産いちご
- ・北海道産チーズ盛り合わせ

酪佳(らくか)：さらべつチーズ工房

十勝・更別村の新鮮な牛乳を自家培養の乳酸菌で発酵、十勝の風土で1年以上長期熟成させたゴーダチーズ。

Brise de mer FAISSELLE (ブリーズ・ドゥ・メール フェッセル)：タカナシ乳業

道東・根釧地区の風味豊かな生乳を使い、フェッセル(水切りかご)に入れたフロマージュブラン。

モッツアレラ：北海道白糠町 酪恵舎

南イタリア、バッチーパーリア、エポーリ周辺の伝統的な製法をベースに、日本人に合わせてなめらかな味わいに仕上げたモッツアレラチーズ。

### ■プレミアムカテゴリーご宿泊者専用施設



(写真左) プレミアムラウンジ

地元を感じられる軽食やドリンク、朝食では道産食材を利用した料理長イチオシメニューをご用意。

南に面した窓からは藻岩山をはじめとする自然の風景など、ここでしか見られない眺望が広がります。

(写真右) プレミアムスパ・サウナ

サウナ付き温浴施設。昼と夜で表情が異なる市内の景色を眺めながらの入浴・サウナはいつもとは違う癒しをあたえます。ヒノキの香りが広がる本格的フィンランドサウナはセルフウリュウもお楽しみいただけます。

お客さまのお問い合わせ先

TEL:011-206-1099(代表) 住所：〒064-0804 北海道札幌市中央区南4条西4丁目1番1