

北海道の恵み×職人の技で、五感を満たす上質な和食体験。  
和食「からまつ」メニューをリニューアル！



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）2階 和食「からまつ」は、2025年4月1日（火）よりワイン×和を味わう食空間として、メニューを一新いたします。

1995年、札幌エクセルホテル東急内に和食レストランとして誕生した「からまつ」。2024年10月に伊豆今井浜東急ホテルより板長を迎えたことをきっかけに、メニューを一新することとしました。多くの人に店を知っていただきたいという思いから、お昼は気軽に利用しやすいリーズナブルなセットを中心に、夜は一人さまでも気軽に利用いただけるアラカルトメニューから特別なひと時に相応しい会席料理など、お客さまの用途に合わせてお選びいただける多彩なメニューを提供いたします。「和敬清寂」+「醸造」+「美味」を組み合わせた「和醸美味（わじょうびみ）」をテーマに、こだわり抜いた北海道の四季の食材を使用した、五感に訴える日本料理と、選りすぐりのワインとのペアリングで、新たな美食体験を演出いたします。

リニューアルを記念して、夕食には「彩おもてなし会席」「雅の雫会席」の2種の会席プランを期間限定でご用意いたします。本プラン限定の共通メニューであるアミューズ「出し汁薫る雲丹の花畑」や、「本鮪中トロ」をはじめとした造里4種、「鮪かまとろ赤ワイン煮」、白ワインを使用した「青豆・干し葡萄白ワイン釜飯」など北海道の恵みを存分に味わえる特別な会席プランです。昼食の目玉には、事前予約に限り一日10食限定で、北海道らしさあふれる食材を使用した「道内さんぽ道～五稜郭さく



ら～」を割引価格で提供いたします。また、当ホテルの公式 SNS アカウントにて、和食「からまつ」ご招待キャンペーンも実施いたします。詳細はページ下部の概要をご覧ください。

豊富なラインアップと厳選された高品質なワインも、当店のこだわりの一つです。和食と日本ワインのマリアージュに取り組む板長が、実際にテイastingして選び抜いたワインを、北海道産をはじめ常時 100 種以上をご用意いたします。また、板長おすすめのペアリングのご提案もいたします。和食と日本ワインの組み合わせが生み出す新たな味わいを、ぜひご堪能ください。そのほかにも、地酒や国産ウイスキー、北海道産の焼酎、梅酒などドリンクメニューを豊富にご用意いたします。

店内には個室もあり、ゆとりある寛ぎの空間でお食事をお楽しみいただけます。お祝い会席や法事プランもご用意しております。長年和食と向き合ってきた板長が手がける、珠玉の和の料理の数々をお楽しみください。

#### 【和食「からまつ」板長】齋藤 渉

1965 年、千葉県生まれ。関東のホテル等で料理人としてスタートし、格式ある日本料理に触れながら、視野を広げた。名だたる料理人のもとで研鑽を積み、渋谷エクセルホテル東急「日本料理 旬彩」や成田エクセルホテル東急「日本料理 あづま」など数々のホテルにて、最前線で和食と向き合ってきた。

日本料理の可能性を広げるため日本ワインに着目し、日本ワインの普及と日本料理とのマリアージュの研究に取り組んでいる。料理とは、「目で楽しみ、香りを感じ、舌で味わう芸術である」という信念のもと、日々研鑽を重ねている。



#### 〈概要〉

【期間】 2025 年 4 月 1 日（火）～

【時間】 昼食 11:30～15:00 (L.O.14:00)

夕食 17:30～21:00 (L.O.20:00)

※会席 L.O.閉店 90 分前 ※ドリンク L.O.閉店 30 分前

#### 【料金】

〈昼食〉 道内さんぼ道～五稜郭さくら～ 2,300 円⇒1,500 円

※平日限定 ※割引は一日 10 食限定(事前予約のみ)

※2025 年 5 月 30 日(金)迄

ほか会席・御膳 3,400 円～

〈夕食〉 彩おもてなし会席 7,800 円 (2025 年 6 月 30 日迄)

雅の雫会席 10,000 円 (2025 年 6 月 30 日迄)

慶弔プラン 4,500 円～

ほか会席・御膳・コース 3,400 円～

アラカルト 300 円～

#### 【公式 SNS 和食「からまつ」ご招待キャンペーン】

〈応募期間〉 2025 年 3 月 7 日（金）～3 月 23 日（日）

公式 Instagram (@sapporo\_excelhotel\_tokyu) 「からまつ釜飯御膳」3 組 6 名さま

公式 X (@sapporo\_exl) 「道内さんぼ道～五稜郭さくら～」3 組 6 名さま



道内さんぼ道 ～五稜郭さくら～

※応募方法など詳細は公式アカウントをご確認ください。

※写真はイメージです。

※表示料金はサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※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。

#### ■和食「からまつ」概要

北海道の食材を使った和食とこだわりのワインが味わえる  
和食レストラン。

人数に合わせた個室もございます。

電話：011-530-3302（からまつ直通）



#### ■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](mailto:m.takeuchi@tokyuhotels.co.jp)

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