

1 月 20 日【シマエナガの日】を記念して
“シマエナガラランチ” が装いを新たに期間限定で再登場！
 前菜からデザートまでシマエナガづくりのスペシャルランチセット！

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 本田敏人）では、2025 年 1 月 20 日のシマエナガの日を記念して、野鳥「シマエナガ」をモチーフにしたオリジナルメニュー「シマエナガラランチ」を 2025 年 1 月 18 日～2 月 28 日の期間限定で販売いたします。

▶1月20日 大寒 はシマエナガの日！

当社はこれまで北海道を代表する愛らしい野鳥「シマエナガ」をモチーフとした、コンセプトルームの販売、ホテルで出た廃材をアップサイクルしたオブジェのギャラリー展示、SDGs を学ぶワークショップの開催など数多くの企画を展開し、“シマエナガホテル”として多くの皆様に親しまれてまいりました。

1 月 20 日、暦の上では一年でもっとも寒いとされる「大寒」です。寒いほど羽毛がふくらみフワフワになるシマエナガにちなんで、この日はシマエナガの日と制定されました。京王プラザホテル札幌では「シマエナガの日」を記念して、グラスシーズンズのシェフのこだわりが詰まった特別なランチセットをご用意いたしました。



▲シマエナガラランチ（イメージ）



▲雪化粧をした桃のデザート “ペーシュ・メルバ”

期間限定 シマエナガラランチ

期間：2025年1月18日（土）～2月28日（金）

時間：11：30～14：30（L.O.14：00）

料金：おひとり様 4,200円（税・サービス料込み）

場所：京王プラザホテル札幌1階 ブッフェ&パーティコート〈グラスシーズンズ〉

※前日までに要予約 平日20食・土日祝30食の限定販売



▶メニュー詳細



▲サーモントラウトの自家製マリネ ガトー仕立て
パルメザンチーズを纏った鯛のブランダードと共に…



▲シーフードのア・ラ・クレーム シマエナガの巣ごもりに見立てて

・サーモントラウトの自家製マリネ ガトー仕立て
パルメザンチーズを纏った鯛のブランダードと共に…

ふわふわ食感のじゃがいもと鯛のブランダードにチーズをまぶしてメルバトーストにトッピング。ちょこんと乗ったクリームチーズのシマエナガとも相性抜群です。お皿のソースを合わせて味の変化を楽しんで頂くのもオススメです。

・とかちマッシュのポタージュ カプチーノ風
とかちマッシュの芳醇な香りと濃厚な味わいをご堪能いただけます。

・シーフードのア・ラ・クレーム シマエナガの巣ごもりに見立てて
シマエナガの巣に見立てたカダイフ（小麦粉原料の細麺状の生地）が印象的な一品。パリパリとした食感の巣を崩して、よく混ぜてからお召し上がりいただくと海鮮の旨味やチーズのきいたライスコロケの風味と程よくからみ合います。

・雪化粧をした桃のデザート“ペーシュ・メルバ”
雪景色に見立てた北海道音更町の卵「米艶」を使ったクランブル。追及されたシンプルさの中に、飴細工の雪の結晶のアクセントを添えました。雪の中には桃のムースとコンポート フランボワーズソースの層が隠れており、甘味と酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

前回販売時も大変ご好評いただいたランチセットですが、今回は料理の魅力を更に引き立てるシマエナガのオブジェや愛らしいシマエナガ型のメニューカードも各テーブルにご用意いたしました。より一層可愛さが増し、お食事をしながら SNS 映えするフォトジェニックな写真撮影をお楽しみいただけます。

北海道の 1 番寒い冬の期間を特別に、より愛おしく感じていただけるような癒しのひと時を演出できれば幸いです。京王プラザホテル札幌は今後も様々な取り組みを通じてホテルに滞在する方に北海道の豊かな自然や生き物へ想いを馳せていただく機会を創出してまいります。

▶雪まつり期間は店頭でシマエナガのクッキー缶を販売（限定 20 個）



▲SHIMAENAGA COOKIES ～シマエナガのクッキー缶～

色とりどりで華やかなホテルメイドクッキーの詰め合わせ。蓋を開けると…北海道を代表する野鳥「シマエナガ」をかたどったクッキーが！日々のティータイムにも、お土産・プレゼントにも最適です。通常は WEB 予約限定販売となっておりますが、雪まつり期間中のみ店頭にて特別販売いたします。この機会に是非ご購入ください。

【販売期間】2 月 4 日（火）～ 2 月 11 日（火）
予約不可・20 個限定 ※なくなり次第終了
【販売場所】1 階 ペストリーブティック〈ポピンズ〉
10：00 ～ 16：00

