

## 「ぼく、シマエナガ。」コラボレーション シマエナガラランチ 秋～ Like Afternoon Tea ～ 旬の食材やフルーツを贅沢に使った 彩り豊かな秋の味覚を堪能

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 本田敏人）では、SNS フォロワー総合計 85 万人「ぼく、シマエナガ。」とコラボレーションし、北海道の代表的なシンボルの野鳥「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秋～ Like Afternoon Tea～」を 2025 年 9 月 1 日～ 11 月 31 日の期間限定で販売いたします。

### ▶SNS フォロワー総合計は 85 万人！「ぼく、シマエナガ。」とのコラボレーション

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。

2025 年春・夏は SNS フォロワー数合計 85 万人「ぼく、シマエナガ。」とのコラボレーションで、北海道の季節の移ろいを野鳥シマエナガと共に皆様にお楽しみいただける特別なランチを展開し、大変ご好評いただいております。

今回のテーマは「秋」。栗やかぼちゃ、ぶどう等、旬の食材やフルーツを贅沢に使い、彩り豊かな秋の味覚をスイーツやセイボリーでご堪能いただけます。紅葉のような装飾や、秋ならではの温かみのある彩りで季節感をお楽しみください。



▲シマエナガラランチ秋（イメージ）



### ぼく、シマエナガ。

写真家「やなぎさわ ごう」さんが運営する、シマエナガの魅力を発信し続ける SNS アカウント。

北海道にしかない雪の妖精シマエナガに魅せられ、冬になるとほぼ毎日シマエナガを撮影しているそうです。  
SNS のフォロワー総合計は 85 万人！（2025 年 8 月現在）  
日本一（自称）のシマエナガグッズコレクター。

座右の銘は「かわいいは正義」。

X: [https://twitter.com/daily\\_simaenaga](https://twitter.com/daily_simaenaga)

Instagram: [https://www.instagram.com/boku\\_shimaenaga/](https://www.instagram.com/boku_shimaenaga/)

### 「ぼく、シマエナガ。」コラボレーション シマエナガラランチ 秋～ Like Afternoon Tea ～

期間：2025 年 9 月 1 日（月）～ 11 月 30 日（日）

時間：11：30 ～ 14：30

料金：おひとり様 4,500 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〉

※2 日前までに要予約 平日 20 食、土日祝 30 食の限定販売

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌  
営業推進部 企画・広報担当 吉田、上家、對馬、加藤 まで  
札幌市中央区北 5 条西 7 丁目 2 番地 1 TEL 011-271-9260  
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp>



詳しくはこちら  
（ホテル HP）



## ▶メニュー詳細



▲セイボリー＆メインディッシュ



▲アクリルボックス＆アシェットデザート



▲バブルカクテル風デザート

## ・セイボリー＆メインディッシュ

## セイボリー

秋の味覚を存分にお楽しみいただける食材・お料理を  
バラエティ豊かにレイアウトしました。

- ・ジャンボンペルシェ グリビッシュソース
- ・チキンガランティーヌの香草パン粉焼き
- ・インカのめざめとかぼちゃのゼリー ザクロのアクセント
- ・サンマと長芋 椎茸のテリーヌ

## メインディッシュ

- ・豊西牛のラグーと秋の味覚のラザニア  
帯広の豊西牛を香味野菜とトマトで煮込み、クリームソースと  
秋の味覚のさつまいも・レンコン等を層にして焼き上げた一品です。

## スープ

- ・魚介のまるごとスープ “スープ・ド・ポワソン”  
北海道で水揚げされた魚介の旨みが凝縮されたスープをお楽しみください。

## ・アシェットデザート

今回の注目はバブルカクテル風のデザート。  
泡で果実のコンポートをそっと覆い、スプーンを入れると  
はじける葡萄の上品な香りと、そこから現れるシマエナガが  
いつもとひと味違うサプライズに溢れたデザートタイムを演出  
いたします。マロンパフェの上には、あの写真集を持って  
読書の秋を楽しむシマエナガも…♡

## アクリルボックスデザート

- ・ブドウと洋ナシのコンポート バブルの香りで包み込んで
- ・「ぼく、シマエナガ。」のマロンパフェ
- ・ホワイトチョコレートのムースとマスカットゼリー

## アシェットデザート

- ・かぼちゃプリンとピスタチオクリーム
- ・ブドウのタルト
- ・アップルパイとアップルチップ
- ・シマエナガカヌレ

旬の食材をメインに味わいや食感をお楽しみいただける秋のランチセット。ドリンクバー付きでゆったりとしたランチタイムを  
お過ごしいただけます。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。

シマエナガと過ごす、四季の移ろいをお楽しみいただければ幸いです。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌

営業推進部 企画・戦略担当 吉田、上家、對馬、加藤 まで  
札幌市中央区北 5 条西 7 丁目 2 番地 1 TEL 011-271-9260

<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp>



詳しくはこちら  
(ホテル HP)