京王プラザホテル札幌　プレスリリース　2026年11月2日

【京王プラザホテル札幌】2027年特製おせち料理　総料理長が監修した和洋中選りすぐりの三段重　ご予約受付中

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長　本田敏人）では現在、2027年おせち料理のご予約を受付中です。新年を寿ぐおせち料理に、プラザ自慢の味わいを。新しい一年の始まりは、ご家族や大切な方と心温まる時間をお過ごしください。ご両親やお世話になった方への贈り物にもおすすめです。

和食・洋食・中華それぞれの専門シェフがいるホテルならではの華やかなおせち料理が、新年を寿ぐお祝いの席を彩ります。新春の食卓を彩る美味や、新年を迎えるにふさわしい上質な品々を、心を込めてお届けいたします。

▶総料理長監修　おせち料理『祥春』



三段重（和食・洋食・中華）／3名様向け／29,800円(税込)
外寸（一段）18.5㎝×18.5㎝×高さ6.0㎝／全42品

【おせち料理のご予約について】
ご予約期間 2026年9月1日(火)～12月22日(火)
※期間内であっても、予定数量に達した場合は予約受付を終了いたします。

お渡し日時　2026年12月31日(木)　11:00～17:00
お渡し場所　1階 ペストリーブティック〈ポピンズ〉
お問い合わせ・ご予約
ホテル公式HP（オンラインショップ WEB予約） https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/osechi/
レストラン予約 011-271-3203(電話受付時間 10:00～18:00)

札幌市内、石狩市（一部地域）、江別市、北広島市への配送（有料）も承りますので、
大晦日もご自宅でごゆっくりとお過ごしいただけます。

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 企画広報担当　吉田、小泉、上家、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）



▶一の重（和食）

黒豆 金粉飾り、 真鯛きずし、 数の子醤油漬けなどお正月らしい華やかなお料理をご堪能ください。

紅白蒲鉾、 栗金団 栗渋皮煮、 柚子伊達巻き、 黒豆 金粉飾り、 数の子醤油漬け、 鰻の柳川しんじょう、 海老塩茹で、 若桃甘露煮、 穂先筍土佐煮、 たこ照り焼き、 鮑の姿煮、 サーモン西京焼き、 紅白なます、 真鯛きずし、 鰊昆布巻き、 わかさぎ柚子煮、 陣笠椎茸



▶二の重（洋食）

豚肉と鶏肉のテリーヌ、 スモークサーモントラウトなどお酒にも合う洋食料理。

十勝ハーブ牛ローストビーフ トリュフソース添え、 豚肉と鶏肉のテリーヌ、 オリーブ、 黒豆コーヒー煮、 塩トマト甘納豆、 干柿ロール、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、 スモークサーモントラウト、 ムール貝オイル漬け、 海老と野菜のテリーヌ、 鰊マリネ ドロップペッパーのピクルス添え、 ズワイ蟹の柚子香り漬け あしらい空豆、 合鴨とオレンジのパテ、 牛タン入りボロニアソーセージ



▶三の重（中華）

ピリ辛チキンロール、 中華風焼き帆立、 海老チリソースなど中国料理ならではの味付けを存分にお楽しみいただけます。

ザーサイ、 中華風焼き帆立、ピリ辛チキンロール、 鶏肉とクラゲの冷菜、 カシューナッツ飴炊き、 紅茶鴨ロース焼 山椒風味、 合鴨蜜りんご、 カニ爪錦糸しんじょう、ピリ辛小胡瓜、くわい梅和え、 海老チリソース

▶総料理長の紹介

氏名：山本 敦久（やまもと　あつひさ）

2007年京王プラザホテル札幌に入社し、「あきず」料理長に着任。

2013年「みやま」料理長兼「あきず」料理長、 2014年和食料理長となり、 各店舗料理長を後進へ引き継ぎながら和食部門をリードしてきました。

2023年より副総料理長としてホテル全体の統括補佐に注力し、2026年より現職。



▲山本 敦久 総料理長

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、 小泉、 上家、 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）