「ぼく、 シマエナガ。」コラボレーション
シマエナガランチ 冬～ Like Afternoon Tea ～
赤と白のホリデーカラーに包まれたシマエナガの期間限定ランチ

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、 まるでアフタヌーンティーのようなオリジナルメニュー「シマエナガランチ冬～ Like Afternoon Tea ～」を 2026 年 12 月 1 日～ 2027 年 3 月 31 日まで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 年春からは、 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まいりました。

もうすぐ心躍るホリデーシーズン。 純白の雪を思わせる「白」と、ホリデーや特別な記念日を華やかに彩る「赤」をテーマカラーに、 とびきりロマンティックな限定ランチをご用意いたしました。 北海道の厳選食材を取り入れたセイボリー＆メインディッシュ、そして愛らしいシマエナガが顔をのぞかせる特製デセールをご用意。 世界中で愛され続ける、 サンフランシスコ発のプレミアムティーブランド「マイティリーフ（Mighty Leaf）」の紅茶もお楽しみいただけます。

冬のきらめきを感じる華やかで繊細な味わいとともに、 大切な人とのひと時や冬のご褒美時間をお過ごしください。



▲シマエナガランチ冬（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。

北海道にしかい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！（2026 年 11 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
Instagram: https://www.instagram.com/boku_shimaenaga/

「ぼく、 シマエナガ。」コラボレーション　シマエナガランチ冬 ～ Like Afternoon Tea ～
期間：2026 年 12 月 1 日（火）～　2027 年 3 月 31 日（水）まで
時間：11：30 ～（L.O 14：00）
料金：おひとり様　5,500 円（税・サービス料込み）ドリンクバー付き
場所：京王プラザホテル札幌　1 階 グラスシーズンズ
※2 日前までに要予約　平日 1 日 20 食・土日祝 1 日 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、 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）

▶メニュー詳細



▲メイン＆セイボリー　白と赤を基調とした華やかなラインナップ



▲雪のように清らかな心華やぐ冬のスイーツが勢ぞろい



▲マイティリーフ　スペシャリティBOX

・コンセプト

【赤と白の魔法】“雪の妖精”シマエナガが舞い降りる
冬のアフタヌーンティー風ランチ

・セイボリー

- フォアグラのフラン　生ハム、イチゴ、
  フランボワーズのアンサンブル
- 白いケークサレのスモークサーモンサンド
  フロマージュブランのソース
- 帆立貝と白身魚のテリーヌ
- 竹内養鶏場「米艶」で作ったパンケーキと
  チーズ、トマトのミルフィーユ

・メインディッシュ

- 柔らかく煮込んだ牛肉のラグーと
  滑らかなポテトのグラタン　パルマンティエ風
- 魚介のクリームスパゲティ
  軽やかなエスプーマソースを絡めて
- 北海道産の蟹のビスクスープ　パイ包み焼き

・デセール

アシェットデセール

- シマエナガのクリームフルーツ大福
- 北海道産ゆり根のモンブラン
- 薔薇の形のフランボワーズムース
- ベリーとマスカルポーネクリームのベリーヌ

アクリルBOXデセール

- ホワイトチョコドームとバニラアイス
  ～温かいフランボワーズソースをかけて～
- ぷるぷるシマエナガのミルクゼリーときなこプリン
- シマエナガのフロマージュブラン
  ～ミルクの泡に包まれて～

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アフタヌーンティー風冬のランチセット。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。 一年を締めくくるご褒美女子会や、 大切な方との記念日ランチに。
シマエナガと一緒に、 心ほどける特別なひとときを過ごしませんか。

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・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）