

2026年2月19日

報道関係各位

桜尽くしの春のレストランフェア “CHERRY BLOSSOMS BLOOM”を3月1日より開催

JRタワーホテル日航札幌(所在地:北海道札幌市 総支配人:加藤 隆之)では、2026年3月1日(日)~4月30日(木)の期間、館内3つのレストランにて華やかな春を表現した和洋中のメニューや桜色のスイーツを堪能できるレストランフェア“CHERRY BLOSSOMS BLOOM”を開催いたします。



『スプリング ブルーム パノラマbuffet』イメージ

本フェアでは、まだ桜の便りが待ち遠しい3月の北海道に、一足早い春の訪れをお届けします。春に旬を迎える食材を使った料理や、桜香る限定スイーツなど、五感で季節の移ろいを感じる美食体験をお楽しみいただけます。

ホテル35階 レストラン&バー「SKY J」では、皮目を香ばしく焼き上げ、じっくりと火入れした『鴨肉のロースト ベリーソース』、彩り豊かな春野菜に桜海老を合わせた『桜海老香る炒め焼きそば』、桜の香りと上品な甘さの『さくらロールケーキ』などの洋食、中国料理、スイーツを揃えたランチbuffetを提供します。

同フロアにあるスカイレストラン「丹頂」では、『季節の二段重~さくら~』をご用意。旬を迎える桜鯛や筍など、季節の旨味をお重に詰め込んだお弁当スタイルのランチをお楽しみいただけます。「The Lobby Lounge」では、アーモンド風味豊かなしっとりとした焼き菓子・パンドジェーヌに、桜風味のクリームや苺、白桃のムースを重ね、春の華やぎを表現したスイーツ『プリマヴェーラ』や、3段ティートレイに桜をテーマにしたスイーツやセイボリーを並べた『さくらアフタヌーンティーセット』をご用意しています。

また、同期間中、ホテルロビーでは、桜を中心に、春の花々で仕上げた装花がお客様をお迎えいたします。桜の花がほころぶような心華やぐひとときを、当ホテルでご体感ください。

【レストランフェア“CHERRY BLOSSOMS BLOOM”実施概要】

- 期 間:2026年3月1日(日)~4月30日(木)
- 提供 場所:JRタワーホテル日航札幌 35階 レストラン&バー「SKY J」、スカイレストラン「丹頂」
1階 The Lobby Lounge
- お問い合わせ:TEL 011-251-2222 (ホテル代表)

■公式サイト特設ページ：<https://lp1.jrhotels.co.jp>

<各レストランメニュー> 【レストラン&バー「SKY J」】

■スプリング ブルーム パノラマbuffet

桜海老や山菜など旬の味覚を取り入れた料理や、桜色に仕立てたスイーツが揃う春限定のランチbuffetです。地上150mからの眺望とともに楽しみください。

・料金：3,600円 ・提供時間：11:30~15:30(最終入店 14:30、料理提供 15:00 まで)



鴨肉のロースト ベリーソース



桜海老香る炒め焼きそば



さくらロールケーキ

【スカイレストラン「丹頂」】

■季節の二段重~さくら~

春を象徴する桜鯛や筍、そら豆、蛸烏賊、桜海老などを盛り込み、桜風味の甘味を添えた、春色仕立てのお弁当です。

・料金：3,800円 ・提供時間：11:30~15:00(L.O. 14:30)

・メニュー詳細：

<一の重> 小鉢9種

- 造り 本鮪 桜鯛昆布 南蛮海老
- 桜姫鶏照り焼き
- 筍 木の芽味噌和え
- そら豆白和え
- 桜豆腐
- 蛸烏賊酢味噌掛け
- 長芋梅肉添え

<二の重>

- 鱈西京漬け、出汁巻き玉子、焼きたらこ、落色煮
- 蛸旨煮
- 桜海老御飯

<別添え>

味噌汁

<甘味>

桜ゼリー 桜アイス 桜餅



季節の二段重~さくら~

【The Lobby Lounge】

■プリマヴェーラ

カルダモン香るしっとりと焼き上げたパンドジェーヌに、桜風味のクリーム、白桃や苺のムースを重ねた、今季限定のスイーツです。

・料金：1,500円 ・提供時間：13:00~17:00(L.O.)



プリマヴェーラ

■さくらレモネードソーダ

すっきり爽やかなレモンの酸味に、桜がほのかに香る春限定のソーダです。

・料金：1,200円 ・提供時間：9:00～19:30(L.O.)



さくらレモネードソーダ

■さくらアフタヌーンティーセット

3段ティートレイに盛り付けた華やかな桜色のスイーツと春の食材を織り込んだセイボリーを味わうアフタヌーンティーセット。お一人様での遅めのランチにもおすすめです。

・料金：3,500円
 ・提供時間：13:00～17:00(L.O.) ※120分フリードリンク付
 ・メニュー詳細：



さくらアフタヌーンティーセット

<1段目>桜香るブランマンジェ／グリオットチェリーとピスタチオの
 シュークリーム／桜のレアチーズケーキ／桜バターサンド

<2段目>セロリラヴとビーツのムース／鯨の香味醤油マリネ／新玉ネギと桜の冷製キッシュ

<3段目>バターチキンカレーのドリア／桜エビのポレンタ／カツサンド

※各種ブレッド、桜のスコーン別添え



左から：1段目スイーツプレート、2段目・3段目セイボリープレート

<ロビー装花>

ロビー中央では、観賞用切り枝として育てられた桜を中心に、やわらかな春の花々を用いた装花をお客様をお迎えます。

【備考】

- ・記載料金は消費税・サービス料が含まれています。(SKY Jのbuffetは、サービス料をいただいております)
- ・スプリング ブルーム パノラマbuffetのメニューは随時入替りとなります。
- ・さくらアフタヌーンティーセットのお席のご利用は、2時間までとさせていただきます。
 なお、12:00～14:00は席数限定で、公式サイト特設ページよりご予約を受け付けております。
- ・仕入れ状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。
- ・写真はイメージです。

<JRタワーホテル日航札幌について>

JR札幌駅直結と抜群のアクセス、北海道有数の高層タワーというロケーションで、美しい眺望に抱かれ「やすらぎと感動」のひとつを過ごせるのが大きな魅力。客室数330室、料飲施設4店、天然温泉スパ、ヘアサロン、エステティックサロン、バンケットルーム3会場。

■報道関係の方からのお問い合わせ

JR北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部 原田・川原 TEL：011-251-6325 (直通 平日9時-17時半)