

2026年4月21日

報道関係各位

旬の食材とハーブで彩るレストランフェア “初夏のガーデンブリーズ”を5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5月1日（金）～6月30日（火）の期間、館内3つのレストランにて、旬の食材やハーブを使用した、爽やかな味わいを楽しむレストランフェア“初夏のガーデンブリーズ”を開催します。



『ガーデン ブリーズ パノラマブッフェ』イメージ

本フェアでは、若葉から深緑へと移ろう初夏の季節にあわせ、旬の食材やハーブを取り入れた洋食・中国料理・スイーツをご用意します。

ホテル35階に位置するレストラン&バー「SKY J」では、シェフが目の前で仕上げる実演料理として、香草を効かせた東南アジア風のソースで味わう『メヌケの炙り焼き エスニックソース』をご堪能いただけます。ブッフェコーナーには、バジルとナンプラーが香る『甘エビとミニトマトの冷製パスタ バジルソース』や『イカの湯引き 青葱山椒ソース』、フレッシュミントを添えた『チョコミントムース』など、多彩なメニューが並びます。

同フロアのスカイレストラン「丹頂」では、ランチメニュー『季節の二段重～初夏の恵み～』をご用意。行者にんにく、帆立貝、そら豆など旬の食材を活かした献立を二段重に盛り込みました。

また「The Lobby Lounge」では、ココナツのメレンゲを器に見立て、フルーツやトロピカルカスタード、ライムやミントを重ねたスイーツプレート『パブロヴァ～初夏のエキゾチックスタイル～』や、“初夏の庭”をテーマに、彩り豊かに仕上げた『ガーデンアフタヌーンティーセット』が登場します。

心地よい風がそよぐ季節に、ホテルシェフやパティシエの創意あふれる料理をお楽しみください。

【レストランフェア“初夏のガーデンブリーズ”実施概要】

- 期 間：2026年5月1日（金）～6月30日（火）
- 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://lp2.jrhotels.co.jp>

<各レストランメニュー>

【レストラン&バー「SKY J」】

■ガーデン ブリーズ パノラマbuffe

初夏の野菜とハーブを使った、香り高く彩り豊かな料理とスイーツを揃えたランチbuffe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)



メヌケの炙り焼き エスニックソース



甘エビとミニトマトの冷製パスタ
バジルソース



チョコミントムース

【スカイレストラン「丹頂」】

■季節の二段重~初夏の恵み~

初夏の山菜をはじめ、素材の香りや風味を活かした料理を二段重に盛り込み、甘味に抹茶のパフェを添えたランチメニューです。

- ・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

本日の造里三種

小松菜と油揚げ 胡麻油風味
山うど酢味噌掛け
グリーンアスパラガス翡翠餡掛け
桜鱒とじゃが芋の山椒煮
行者にんにくと帆立貝の浸し
豆苗胡麻和え

<二の重>

あおさ入り出し巻き玉子 銀鮭
練生姜焼き そら豆
豚肉柔らか煮
えんどう豆御飯 香の物

<別添え>

味噌汁

<甘味>

抹茶パフェ



季節の二段重~初夏の恵み~

【The Lobby Lounge】

■パブロヴァ~ 初夏のエキゾチックスタイル~

軽やかなココナツのメレンゲにカスタードとライムのスフレグラッセを重ね、キウイやメロンを飾った、見た目も味わいも爽やかなスイーツプレートです。

- ・料金：1,500 円
- ・提供時間：13:00~17:00(L.O.)



パブロヴァ~ 初夏のエキゾチックスタイル~

■レモンミントハーブティー

レモンとペパーミントのブレンドハーブティー。日々の疲れをやさしく癒し、食後のリラックスタイムにもおすすめの一杯です。

- ・料金：1,200円
- ・提供時間：9:00～19:30(L.O.)



レモンミントハーブティー

■ガーデンアフタヌーンティーセット

3段ティートレイにハーブや果実を使用したスイーツとセイボリーを盛り付けた、「初夏の庭」がテーマのアフタヌーンティーセットです。

- ・料金：3,800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：

<1 段目> ブランマンジェ・ピスターシュ／イチゴとバジルのマカロン
メロンムース／ジャスミンとライチのムース

<2 段目> アスパラとベーコンのパウンドケーキ
鶏もも肉のガランティース
枝豆のムース イカと豆苗のマリネ

<3 段目> エビカツバーガー／麻婆飯のクロケット 葱ソース／
シーフードとグリーンピースのグラタン

※各種ブレッド、バジルのスコーン別添え



ガーデンアフタヌーンティーセット



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

【備考】

- ・記載料金には消費税・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)
- ・「ガーデン ブリーズパノラマbuffet」のメニューは随時入替りとなります。また、実演料理は月替わりのため、6月は内容が変わります。
- ・「ガーデンアフタヌーンティーセット」のご利用は、2時間制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 9:00～17:30)