

2026年6月18日

報道関係各位

夏の味覚に心満たされるレストランフェア “Summer Table” を7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7月1日（水）～8月31日（月）の期間、館内3つのレストランにて、旬の食材やフルーツを用いた、夏ならではの彩り豊かなメニューを楽しむレストランフェア“Summer Table”を開催します。



サマーテーブル パノラマbuffet イメージ

本フェアでは、彩り豊かな洋食・中国料理や、爽やかなフルーツを主役にしたスイーツを通して、夏ならではの味覚をお楽しみいただけます。

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、香ばしく焼き上げた真狩産ハーブ豚を、ケッパーの塩味とレモンの酸味を利かせたソースで味わう『真狩産ハーブ豚のロースト ケッパーレモンソース』をご用意します。buffetコーナーには、色鮮やかなミニトマトやグレープフルーツ、モッツァレラをコンソメジュレと合わせた『カラフルトマトとカンパリのアスピック バジルと生ハムのソース』をはじめ、『糀ミルクの冷やし担々麺』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、ランチメニュー限定の『国産うなぎ重』をご提供します。国産うなぎを一尾丸ごと使用し、ふっくらと蒸した後に香ばしく焼き上げた贅沢な一品です。

また「The Lobby Lounge」では、みずみずしいメロンのソルベとジュレで仕立てた『メロンパルフェ』、桃の甘みと芳醇な香りが広がるフローズドリンク『桃グラニータ』、桃が主役の華やかな『ピーチサマーアフタヌーンティーセット』が登場します。

この機会に、北海道の短い夏を彩るホテルシェフやパティシエによる創意あふれる料理をご堪能ください。

【レストランフェア “Summer Table” 実施概要】

- 期 間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）
- 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://lp.jrhotels.co.jp>

<各レストランメニュー>

【レストラン&バー「SKY J」】

■サマーテーブル パノラマブッフェ

香ばしいグリル料理をはじめ、涼やかな前菜やスパイスを利かせた料理、パティシエ特製のスイーツを取り揃えたランチブッフェです。地上150mからのダイナミックな眺望とともに楽しみください。

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



真狩産ハーブ豚のロースト
ケッパーレモンソース



カラフルトマトとカンパリのアスピック
バジルと生ハムのソース



糎ミルクの冷やし担々麺

【スカイレストラン「丹頂」】

■国産うなぎ重

香ばしく焼き上げた国産うなぎ一尾を、贅沢にお重へと敷き詰めました。2種の国産山椒がうなぎの旨みを引き立て、出汁を注ぐことで、ひつまぶしとしてもお楽しみいただけます。

- ・提供時間：11:30～15:00（L.O. 14:30）
- ・料金：6,500円
- ・メニュー詳細：

先付：うざく うなぎ巻き

造里：本日の造里2種

食事：うなぎ重 出汁 山椒2種 香の物 肝吸い

甘味：本日の甘味



国産うなぎ重

【The Lobby Lounge】

■メロンパルフェ

青肉メロンと赤肉メロンの自家製ソルベに、生姜やライムをほんのり効かせたジュレを重ね、爽やかな味わいに仕立てました。メロンの豊かな甘みと軽やかな口どけを楽しめるパルフェです。

- ・提供時間：13:00～17:00（L.O.）
- ・料金：1,800円



メロンパルフェ

■桃グラニータ

ひんやりとろける口当たりと、桃の甘さと芳醇な香りが広がるフローズンドリンクです。涼やかなひとときを演出します。

- ・提供時間：9:00～19:30(L.O.)
- ・料金：1,500円



桃グラニータ

■ピーチアフタヌーンティーセット

3段のティートレイに、桃尽くしのスイーツと夏の味覚を取り入れた彩り豊かなセイボリーをご用意しました。

- ・提供時間：13:00～17:00(L.O.) ※120分フリードリンク付
- ・料金：3,800円
- ・メニュー詳細：
 - <1 段目>桃のムース／桃のタルト
桃のブランマンジェ／桃のセミフレッド
 - <2 段目>桃と生ハムのフロマージュサンド
桃とバニラのヴィシソワーズ
海老とアボカドの生春巻き
 - <3 段目>ジャーマンポテトのブリック包み サルサソース
うなぎとクロワッサンのパンペルデュ／鶏肉のビネガー煮込み
※各種ブレッド、アールグレイのスコーン別添え



ピーチ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)
- ・「サマーテーブル パノラマbuffet」のメニューは随時入替りとなります。
- ・「ピーチ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」のひととき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。