PRESS RELEASE

JRタワーホテル日航札幌

2026 年 8 月 20 日

実りの秋、森の恵みを味わうレストランフェア “Autumn Harvest”を 9 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:土谷文明)では、2026 年 9 月 1 日(火)から 9 月 30 日(水)まで、館内 3 つのレストランにて、秋の実りをテーマに、旬の食材を取り入れたレストランフェア“Autumn Harvest”を開催します。

「オータム ハーヴェスト パノラマブッフェ」イメージ

本フェアでは、秋の食材を取り入れた洋食・中国料理をはじめ、栗やぶどう、ナッツなどの風味を生かしたスイーツやドリンクをご用意し、実りの季節ならではの味わい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」にて提供する「オータム ハーヴェスト パノラマブッフェ」では、シェフが目の前で仕上げる実演料理として、しっとりと焼き上げた蝦夷鹿肉に、果実の酸味を合わせた『蝦夷鹿肉のロースト フランボワーズのソース』をご用意します。ブッフェコーナーには、ポルチーニ茸の芳醇な香りとさつま芋の甘みが調和した『ポルチーニ茸とさつま芋のクリームパスタ ペコリーノ・ロマーノがけ』をはじめ、『鶏肉と秋なすのカシューナッツ炒め』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『季節の二段重～海と森の恵み～』をご提供します。きのこや栗、さつま芋などの秋の味覚に加え、北海道産「マフグ」や「オオズワイガニ」をはじめ、「秋鮭」「帆立」「昆布」といった海の幸をふんだんに盛り込みました。

また「The Lobby Lounge」では、栗の甘みにほうじ茶やナッツの風味を重ねた『モンブランパフェ』、ぶどうとほうじ茶が織りなす味わいを楽しむ『ぶどうとほうじ茶のソーダ』、さらに栗やさつまいも、ぶどうなど秋の味覚を取り入れた『オータム ハーヴェスト アフタヌーンティーセット』が登場します。

秋を彩る食材を、ホテルシェフやパティシエによる創意あふれる料理とともにご堪能ください。

【レストランフェア“Autumn Harvest”実施概要】

■期　　間：2026年9月1日（火）～9月30日（水）
■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」】

■オータム ハーヴェスト パノラマブッフェ

蝦夷鹿の赤身肉の旨みを引き立てるソースを合わせたロースト料理をはじめ、きのこやナッツの風味と食感を生かした料理、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から望む札幌市内の眺望とともにお楽しみください。

・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

蝦夷鹿肉のロースト
フランボワーズのソース

ポルチーニ茸とさつま芋のクリームパスタ
ペコリーノ・ロマーノがけ

鶏肉と秋なすのカシューナッツ炒め

【スカイレストラン「丹頂」】

■季節の二段重～海と森の恵み～

北海道の海の幸と秋の食材をふんだんに取り入れ、彩り豊かな二段重に仕上げました。北海道の新たな海産物として注目されるマフグやオオズワイガニを使用した一品もお楽しみいただけます。

季節の二段重～海と森の恵み～

・提供時間：11:30～15:00（L.O.14:30）
・料金：3,800円
・メニュー詳細：
　＜一の重＞
　造里三種
　さつまいも蜜煮、北海道産帆立貝の低温蒸し、北海道産オオズワイガニときのこのマリネ
　柿と栗の白和え、秋刀魚の甘露煮、長芋朧蒸し

　＜二の重＞
　出汁巻き玉子、北海道産マフグ唐揚げ、八角田楽、炙り南蛮海老
　北海道産秋鮭クリーム煮、いくら御飯
　味噌汁
　甘味

【The Lobby Lounge】

■モンブランパフェ

まろやかな甘みのマロンクリーム、香ばしいほうじ茶を用いた自家製アイス、ジュレなどを重ねて仕立てたパフェです。

・提供時間：13:00～17:00（L.O.）
・料金：1,800 円

モンブランパフェ

■ぶどうとほうじ茶のソーダ

ぶどうの瑞々しい甘みとほうじ茶の上品な香りが調和した、爽やかな味わいのソーダです。

・提供時間：9:00～19:30（L.O.）
・料金：1,200 円

ふどうとほうじ茶のソーダ

■オータム ハーヴェストアフタヌーンティーセット

3 段のティートレイに、栗やぶどうなど旬の素材を取り入れた、季節感あふれるスイーツや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＞キャラメルポワール／白ぶどうタルト
メープルモンブラン／スイートポテト
＜2 段目＞蝦夷鹿のローストと山わさび
さつまいもムース／秋刀魚のマリネ　人参とりんごのラペ
＜3 段目＞牛肉のハンバーガー　有馬山椒のソース
マッシュルームポタージュ／浅利とキノコの焼き餃子
※各種ブレッド、くるみとシナモンのスコーン別添え

オータム ハーヴェスト
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 のブッフェは、サービス料をいただいておりません）
・「オータム ハーヴェスト パノラマブッフェ」のメニューは随時入替りとなります。
・「オータム ハーヴェスト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。

■本リリースに関するお問い合わせ

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）