

2026年2月27日

ホテルエミシア札幌 入学・卒業シーズンを彩る「桜フェア」開催 ～ホテルエミシア札幌 館内3店舗で春限定メニューを展開～

全国でホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園などのホスピタリティ事業を展開する株式会社ホスピタリティオペレーションズ（本社：東京都千代田区、代表取締役：田中 章生）が運営する『ホテルエミシア札幌（所在地：北海道札幌市厚別区、総支配人：知念 浩）』では、館内3つのレストランおよび地下1階 リラクゼーション スパ・アルパにて、春の訪れを彩る「桜フェア」を2026年3月1日（日）から4月30日（木）まで開催いたします。期間中は、中国料理 仙雲、Sky Restaurant Hareus、リラクゼーション スパ・アルパの各店舗にて、桜の香りや彩りを取り入れた特別メニューをご提供いたします。旬の食材と桜を掛け合わせた料理や、春色のカクテル、期間限定スイーツなど、館内それぞれの個性を生かした多彩なラインアップをご用意。

入学や卒業、ご就職など、新たな門出を迎える春のシーズンにふさわしい華やかなメニューを通して、ご家族やご友人とのお祝いのひとつときや、特別な記念日を彩ります。桜がもたらすやさしい香りとともに、ホテルならではの上質な春時間をお届けしてまいります。

30F 中国料理 仙雲

提供期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）／ディナータイム（17:30～L.O. 21:30）

春の訪れを感じる桜の香りや華やかな彩りを取り入れ、季節ならではの食材と中国料理の技法を組み合わせた特別メニューをご用意。旬の桜鯛やハマグリ、空豆など、春の恵みをふんだんに使い、香辛料や上湯の旨味を巧みに引き出した料理の数々は、力強くも上品で、五感で春を感じられる内容に仕上げます。

【桜海老 釜揚げしらす アサリ入り春色チャーハン 1,900円】

春の海の恵みを贅沢に使用した、香り豊かな春色チャーハン。美しいピンク色と独特の香りの桜海老、ぷりっとしたしらす、旨味たっぷりのアサリが入り、見た目も味わいも春を感じられる一皿に仕上げています。

【蛤 フカヒレ 空豆入り上湯スープ 桜花を浮かせて 2,000円】

上品な旨味とプリプリした身のハマグリや、コラーゲンたっぷりのフカヒレ、春に旬を迎える空豆を金華ハム、親鶏、豚スネ肉を8時間じっくり煮込んだスープに桜花を浮かせ、春の訪れを感じさせます。ハマグリの濃厚な旨味と桜のほのかな香りと塩味が絶妙に調和したスープです。



[桜花香る 桜鯛の強火蒸し 水晶ソース 春野菜添え 2,400 円]

春が旬で脂がのり、肉質に弾力のある桜鯛を桜塩で下ごしらえし、旨味を凝縮。桜花とともに強火で蒸し上げ、上湯ベースの水晶ソースと春野菜を添えてお届けします。桜のほのかな香りが、桜鯛の旨味をさらに引き立てる、華やかで季節感あふれる一品です。

[桜香るカクテル 各 900 円]

・さくらジントニック

キレのあるジンに華やかで上品な桜の香りを重ねた、春らしい爽やかな一杯。すっきりとした飲み口で、食前や食中にもぴったりです。

・さくらサワー

ほのかに桜が香る、すっきりとした飲み口のサワーカクテル。軽やかで春らしい風味が広がり、季節の訪れを感じながら楽しめる一杯です。



31F Sky Restaurant Hareus

提供期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）／ディナータイム（17:30～L.O. 21:30）

※前日迄要予約 ※2名様より承ります

[特別ディナーコース SAKURA 9,800 円]

北海道の春の風物詩・ニシンの桜マリネ“群衆の装い”から始まり、桜の葉で香り付けした鯛の蒸し料理、北海道産美蘭牛のポワレへと続く、旬の食材と桜の風味を織り込んだ華やかなコースです。

デザートには桜の花を練り込んだチーズケーキをご用意し、コースの締めくくりまでやさしく香る桜の余韻をお楽しみいただけます。

夜景とともに、桜の季節ならではの特別なひとときをお届けいたします。



[桜香るカクテル 各 1,100 円] ※どちらもノンアルコールをご用意できます

・桜スパークリング

桜のやさしい甘みとほのかな塩味がスパークリングの泡とともに軽やかに広がる、春らしく爽やかな一杯。口に含むと、ふんわりと和のニュアンスが感じられ、後味はすっとキレよく心地よい余韻を残します。甘すぎないため、食前・食中ともに合わせやすい上品な春のカクテルです。



・サクラ・ドゥ・ブラン

桜のやさしい甘さとミルクのまろやかさが溶け合う、なめらかな口当たり一杯。焼酎が全体を引き締めることで、甘さに奥行きと大人の余韻をプラス。ノンアルコールでは、よりミルクィでやさしい味わいが際立ち、デザート感覚でもお楽しみいただけます。



B1F Relaxation SPA ALPA

提供期間：2026年3月1日（日）～4月30日（木）／12:00～22:00（L.O. 21:30）

桜のやさしい香りや淡い彩りを取り入れ、リラクゼーションタイムにふさわしいドリンクやスイーツをご用意いたしました。和のニュアンスを感じる味わいと、春らしい華やかな色合いが、心までふわりとほどけるひとときを演出いたします。



【桜アイス（期間限定フレーバー） 400円 ※写真左】

桜餅をイメージしたやさしい風味と淡い色合いに桜の塩漬けを添えた期間限定フレーバーで、通常フレーバーと合わせて5種の中から好きな2種を選べる春らしいアイスセレクションです。

【桜×緑茶スパークリング 700円／ノンアルコール ※写真中央】

緑茶のすっきりとした渋みが桜のやさしい甘い香りを引き立て、桜の塩漬けがほのかな塩味と奥行きを添える、春色の和テイストスパークリングです。

【桜モヒート 700円／アルコール ※写真右】

華やかな香りの和酒に爽快なソーダを合わせ、ミントの清涼感とレモンの酸味でまとめた、甘さ控えめで食事にも寄り添う春色カクテルです。

ホテルエミシア札幌について

| | |
|--------|---|
| 所在地 | 北海道札幌市厚別区厚別中央 2 条 5 丁目 5-25 |
| 電話/FAX | TEL 011-895-8811 / FAX 011-895-8820 |
| 規模 | 地上 32 階 / 地下 2 階 |
| 客室 | 512 室 |
| 施設 | レストラン (2 店舗)、宴会場 (13 会場)、スパ、ウェディングチャペル |
| 交通 | JR「新札幌駅」、地下鉄「新さっぽろ駅」、バスターミナル「新さっぽろ駅」いずれも徒歩 2 分 札幌の中心部「大通駅」まで地下鉄で 19 分、JR「札幌駅」まで 8 分 新千歳空港から JR 新札幌駅まで車で約 30 分 |
| 駐車場 | 約 200 台 |
| 公式 HP | www.hotel-emisia.com/sapporo/ |

株式会社ホスピタリティオペレーションズについて

| | |
|-------------|---|
| 会社名 | 株式会社ホスピタリティオペレーションズ |
| 所在地 | 〒101-0054 東京都千代田区神田錦町 2-5-16 |
| 代表取締役 | 田中 章生 |
| 設立 | 2005 年 7 月 22 日 |
| 主要な事業 内容 | ホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園 |
| 公式サイト | https://www.hospitality-operations.co.jp/ |

【本リリースに関して】

※写真はイメージです。※本リリースでご案内した全ての商品の料金は総額表示（税サ込）です。

お問い合わせ先：ホテルエミシア札幌 営業部マーケティング 進藤 沙也加

TEL 011-895-8811 E-mail sshindo@hotel-emisia.com