

2025 年 4 月 22 日
札幌エクセルホテル東急

和空間で“自分で突き出す”ところてんと富良野の香りを楽しむ！
札幌の予約困難な「和のアフタヌーンティー」第3弾が6月1日（日）よりスタート



札幌エクセルホテル東急（北海道札幌市 総支配人：水谷 徳之）2階 和食「からまつ」では、2025 年 6 月 1 日（日）～8 月 31 日（日）の土日祝日限定で「和のアフタヌーンティー～富良野ラベンダーの香り～」を提供いたします。

2024 年 8 月の販売直後から予約困難なほどご盛況いただいている、からまつの「和のアフタヌーンティー」。料理を通して地域の魅力を知り、実際に訪れるきっかけとなってほしいという想いから、今回も北海道にこだわったメニューを提供いたします。第三弾は、盛夏の富良野をイメージし、名産品であるラベンダーを使用した香り高いスイーツや、涼やかな味わいのセイボリーなどをご用意。夏ならではの貴重な食体験も楽しめるアフタヌーンティープランを企画いたしました。

■ 一度はやってみたい！自分で突いて、その場で味わう。五感で楽しむところてん体験

スイーツには、「ラベンダー」をテーマにした 6 品をラインアップ。中でも目玉メニューは、「ラベンダー餡蜜」です。伊豆産 100%の最高級天草を使った「伊豆河童」のところてんを、専用のところてん突きを用い自分で突き出してその場で味わう、貴重な体験が楽しめます。「伊豆河童」のところてんは、通常の 2 倍の量の天草と名水百選に選ばれた富士の名水・柿田川名水を使用し、職人さんが手作業で作る、まさに本物。つるりとなめらかなところてんと、ラベンダー香る餡の組み合わせは格別です。その他、「ブランマンジェ」「クレームダンジュ」など、真夏に嬉しい、爽やかで軽やかなスイーツを提供いたします。スイーツの一つ一つには、ラベンダーの花から抽出した香りを混ぜており、一口ごとに富良野のラベンダー畑を歩いているような豊かな香りをお楽しみいただけます。やさしく香るラベンダースイーツは、そのままはもちろん、お皿に添えたエディブルドライラベンダーを乗せ「追いラベンダー」でさらなる芳醇な香りを楽しむのもおすすめです。甘さの中にふわりと広がる爽やかな香りとともに、富良野の夏の風物詩を、心ゆくまでご堪能ください。

■ 道内の人気菓子店「もりもと」の人気スイーツも

今回は道内の人気菓子店「もりもと」とコラボレーションし、「富良野」をテーマとした、同店で人気のスイーツを2品ご用意いたしました。雪どけを思わせるふんわりとした食感の「ふらの雪どけチーズケーキ」と、富良野が北海道の中心に位置することから名づけられた素朴でやさしい甘さの「へそのおまんぢう」。素材本来のおいしさを引き立てる、飾らない味わいをご賞味ください。



■ 夏にぴったりのセイボリー

華やかに飾り付けた「胡麻豆乳クリーム冷やし素麺」や「からまつ肉じゃが」「トウモロコシの玉蒸し」「蟹稻荷寿司」など、さっぱりとした味わいの軽食をご提供いたします。和食料理人がひとつひとつ丁寧に仕上げる日本料理を、スイーツとともに楽しみください。

〈概要〉

【期間】 2025年6月1日（日）～8月31日（日）※土日祝日限定 ※除外日有り

【時間】 12:00～15:00（120分制）

【料金】 お一人さま 5,500円

【ご予約について】 3日前までの予約制・2名さまから受付・1日20名さま限定

【メニュー】

〈スイーツ〉

ところてん/ラベンダー餡蜜/ラベンダーブランマンジェ/ラベンダークリームとカスタードプリン
ラベンダークレームダンジュふらの雪どけチーズケーキ/へそのおまんぢう

〈セイボリー〉

トウモロコシの玉蒸し/からまつ肉じゃが/蟹稻荷寿司/胡麻豆乳クリーム冷やし素麺

〈ドリンク〉

日本茶/紅茶/ブレンドコーヒー/カフェオレ/オレンジジュース など約14種

※写真はイメージです。※表示料金はサービス料12%・消費税10%が含まれております。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

■ 和食「からまつ」概要

北海道の食材を使った和食とこだわりのワインが味わえる和食レストラン。人数に合わせた個室もございます。

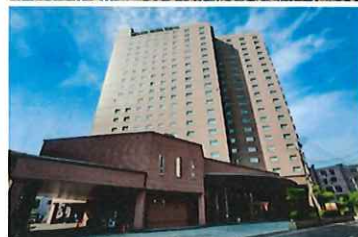
電話：011-530-3302（からまつ直通）

■ 札幌エクセルホテル東急 概要

所在地 〒064-0808 北海道札幌市中央区南8条西5丁目420番地

電話 011-533-0109（代表）

部屋数 382室、レストラン2ヶ所、バー1ヶ所、宴会場1ヶ所



◎ 本件に関する取材・お問合せ先

札幌エクセルホテル東急 マーケティング TEL:011-533-0109

竹内（たけうち） E-mail: m.takeuchi@tokyuhotels.co.jp

山田（やまだ） E-mail: tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp