

2026年6月

北海道産食材・名店の味を集めた美食フェア

札幌プリンスホテル
北海道の魅力をも、北海道で再発見
「北海道フェア 2026」を開催

販売期間:2026年7月1日(水)~9月30日(水)

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:泉水 誠之)では、「オールデイダイニング グランデュール」を中心に、館内レストランにて北海道の食の魅力をも再発見していただく「北海道フェア 2026」を開催いたします。

北海道は食の宝庫として知られていますが、その魅力はまだまだ広大です。全国各地で北海道フェアが開催される中、本フェアは“北海道で開催する北海道フェア”だからこそ実現できる内容にこだわりました。雄大な大地と豊かな海が育む北海道産食材、北海道を代表する名店の味を一堂に集め、観光で訪れる方はもちろん、日頃から北海道の食に親しんでいる地元のお客さまにも新たな発見や再認識につながる体験をお届けいたします。

「オールデイダイニング グランデュール」ではかみふらの産ポークや、花咲がに、宗谷黒牛など、北海道内各地の食材を使用。小樽市で伝統の味を守り続ける老舗店『若鶏時代なると』の「ざんぎ」や、森町の駅弁として親しまれてきた『阿部商店』の「いかめし」をはじめとする名店の看板メニューもブッフェの中でお楽しみいただけます。

また、「中国料理 芙蓉城」「ステーキハウス 桂」「スカイラウンジ トップ オブ プリンス」でも北海道産食材にこだわったメニュー、コースをご用意しております。札幌プリンスホテルは、“北海道らしさ”を追求したフェアを通じて北海道の食の価値をあらためて見つめ直す機会を創出します。



「北海道フェア 2026」ディナーブッフェイメージ



かみふらの産骨付きポークのプレゼ ハスカップとりんごのソース

「北海道フェア 2026」のこだわり

1.北海道産食材の魅力をも最大限に味わうブッフェ

北海道産肉、野菜、乳製品など、北海道ならではの食材を厳選。

素材そのものの味を活かしたメニューを通して、生産者が育んだ北海道の恵みをご堪能いただけます。

2.北海道を代表する名店の味をホテルで

コラボレーション企画として、各地域で長年愛されているご当地グルメをランチブッフェ・ディナーブッフェで提供。

北海道の食文化を支えてきた名店の魅力をお届けします。

3.ホテル内各レストランで“北海道産”を味わえる

料理一品一品に北海道産食材を取り入れた中国料理コースや、北海道産黒毛和牛を堪能する鉄板焼きコース、北海道産フルーツやクラフトジンで仕上げるカクテルまで、あらゆる形で北海道の食を発信する全館フェア。

©本件に関する報道各位からのお問合せは
札幌プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647

ランチbuffet・ディナーbuffet

■期 間

2026年7月1日(水)～2026年9月30日(水)

■時 間

ランチbuffet:11:30.P.M.～2:30.P.M.(L.O.料理 2:00P.M.)

ディナーbuffet:5:30.P.M.～9:00.P.M.(L.O.8:30.P.M.)

■場 所

札幌プリンスホテル 1F「オールデイダイニング グランデュール」

■料 金(1名さま)

ランチbuffet:おとな平日¥4,000/土休日¥4,500

ディナーbuffet:おとな¥6,500

【TOPIC】お子さま限定駄菓子コーナー

昔懐かしいお菓子に加え、
北海道にゆかりのあるお菓子もご用意いたします。

期間:7～9月の土休日、
サマーウィーク期間【8月8日(土)～8月16日(日)】

対象:ランチbuffetまたは
ディナーbuffetをご利用の
小学生以下のお子さま



■ランチbuffetメニュー

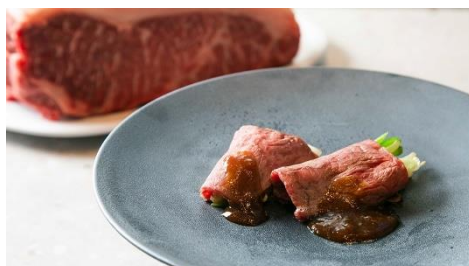
- ・かみふらの産骨付きポークのブレゼ ハスカップとりんごのソース
- ・本日のお野菜 サラダマルシェ
- ・花咲がにラーメン
- ・江別市小林牧場ゴードチーズのケーキ
- ・ニトリ果樹園ブルーベリーのヴェリーヌ ほか

■ディナーbuffetメニュー

- ・宗谷黒牛の焼きしゃぶ
- ・北海道産 煮つぶ
- ・花咲がにの鉄砲汁
- ・農園からの贈り物 本日のお野菜のアヒージョ
- ・北海道産メロンのショートケーキ ほか



花咲がにラーメン



宗谷黒牛の焼きしゃぶ



北海道産 煮つぶ

コラボレーションメニュー



ランチ限定
『奥芝商店』の「スープカレー」



ランチ・ディナー
『若鶏時代なると』の「ざんざん」



ディナー限定
『若鶏時代なると』の「若鶏レッグ揚げ」



ディナー限定
『阿部商店』の「いかめし」



ディナー限定
『北海道ジンギスカン 蝦夷屋』の
「蝦夷屋ジンギスカンのたれ」
「やみつぎ塩胡椒」「やみつぎ七味」



【8/8～8/16】サマーウィークディナー限定
『五島軒』の「イギリス風カレー」

※料金には、サービス料、消費税が含まれております。

※サマーウィーク期間【8月8日(土)～8月16日(日)】はメニュー内容・料金が変更になります。

※特定日は料金・ご利用時間が変更となる場合がございます。

中国料理コース 芙蓉菜譜～ふようさいふ～

■期 間

2026年6月1日(月)～2026年9月30日(水)

■時 間

ラ ン チ:11:30A.M.～2:30P.M.(L.O. 1:00P.M.)

ディナー:5:30P.M.～9:30P.M.(L.O. 8:00P.M.)

■場 所

札幌プリンスホテル 2F「中国料理 芙蓉城」

■料 金(1名さま)¥7,000

■メニュー(6・7月)

北海道産トウモロコシとフカヒレのスープ

エゾシカ肉の自家製しゅうまい

北海道産牛肉と野菜の唐辛子炒め ほか

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料13%を加算させていただきます。



芙蓉菜譜～ふようさいふ～(6・7月)

鉄板焼きコース 北海道産黒毛和牛×3種ペアリングワイン

■期 間

2026年6月1日(月)～2026年9月30日(水)

■時 間

ラ ン チ:12:00NOON～3:00P.M.(L.O. 2:00P.M.) ※予約制

ディナー:5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 9:00P.M.)

■場 所

札幌プリンスホテル 28F「ステーキハウス 桂」

■料 金(1名さま)¥26,000(3種ペアリングワイン付き)

■メニュー(6・7月)

北海道産帆立貝の鉄板焼き

天然活鮑と北海道産ソイの鉄板焼き

北海道産黒毛和牛(白老牛)ステーキ ほか

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料13%を加算させていただきます。



北海道産黒毛和牛×3種ペアリングワイン(6・7月)

バー 季節のフード&カクテル

■期 間

2026年6月1日(月)～2026年9月30日(水)

■時 間

ディナー:5:30P.M.～11:00P.M.(L.O.料理 10:00P.M.)

■場 所

札幌プリンスホテル 28F「スカイラウンジ トップ オブ プリンス」

■メニュー

函館大沼黒牛のハンバーグ煮込み

北海道産たらこのスープパスタ

カクテル メロンシーズン ほか

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料13%を加算させていただきます。

※ディナータイムご利用のお客さまのみテーブルチャージ1名さま¥800を別途頂戴いたします。



フードメニュー各種



メロンシーズン



氷獄の鎮魂歌～ラベンダー・ヘイズ～

※本資料の記載内容は、2026年6月29日現在のものであり、変更となる場合がございます。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

お客さまからのお問合せ・ご予約

札幌プリンスホテル レストラン総合予約係 TEL:011-241-1251(受付時間: 10:00A.M.～6:00P.M.)