



ホテルマイステイズプレミア札幌パーク 秋の北海道を食で巡る「北海道グルメ旅」

十勝・美瑛の食材を生かした料理など、館内レストランで多彩な味覚を満喫



ホテルマイステイズプレミア札幌パーク（所在地：北海道札幌市、総支配人：佐藤友樹）は、北海道の食の魅力が一層高まる秋に、札幌に滞在しながら北海道各地の味覚を楽しむ「北海道グルメ旅」を提案します。1 階「Farm to Table TERRA」では、十勝・本別町美蘭別にある福田農場の独自ブランド牛「美蘭牛 福姫」のステーキと美瑛町産蝦夷鹿肉のスパイシーカレー、3 階「別邸 仲じま」では「秋の味覚御膳」、2 階「うなぎ 仲じま」では八種の薬味で味わいの変化を楽しむ新生「ひつまぶし」をご用意しました。十勝や美瑛をはじめとする北海道の味覚を館内で食べ巡り、食事や札幌観光の後は天然温泉を使用した大浴場や露天風呂、サウナでくつろぐ、女子旅から三世代の家族旅行まで幅広い秋のホテルステイを提案します。

■十勝・本別町美蘭別「美蘭牛 福姫」を薬の香りと特製シャリアピンソースで味わうステーキ

「美蘭牛 福姫」は、福田農場が自社生産する牧草などを中心に与え、24 か月以上かけて丁寧に育てられています。黒毛和種の肉の旨味とホルスタイン種の肉付きの良さをあわせ持ち、赤身と脂のバランスの良さが特徴です。ステーキをほんのりと薬で燻して香ばしさを加え、玉ねぎを使用した特製シャリアピンソースで肉の旨味を引き立てます。

■熟練ハンター白田氏が射止めた美瑛町産蝦夷鹿肉のスパイシーカレー

北海道美瑛町の鹿肉専門精肉店「白田鹿肉店」のオーナーで、熟練ハンターの白田氏が射止めた美瑛町産蝦夷鹿肉を使用。10 年以上鹿肉の解体に携わる白田氏が選別から解体まで一貫して行い、鮮度や下処理、衛生管理にもこだわっています。蝦夷鹿肉をカツレツ風に揚げ、丸ごとのトマトと合わせたスパイシーカレーに仕上げました。北海道の地域資源である蝦夷鹿を、ランチで気軽に味わえる一皿です。

■牛すき煮鍋から松茸、ズワイガニまで、三世代で囲む「秋の味覚御膳」

お子様からシニアまで幅広い世代と一緒に味わえるよう、牛すき煮鍋を中心に、握り寿司、天麩羅、焼き物などを一度に楽しめる秋限定の御膳をそろえました。メインの「牛すき煮鍋」は、特製の割り下で仕上げます。さらに、松茸とズワイガニの土瓶蒸し、注文を受けてから揚げる天麩羅、握り寿司、鰻茶碗蒸し、銀だら柚庵焼きなど、秋らしさと食べ応えを両立した構成です。三世代での家族旅行や会食をはじめ、長寿のお祝いなど、ご家族が集うお祝いの席にもおすすめです。

■新たに八種の薬味を加え、味わい方が広がる新生「ひつまぶし」

これまで使用してきた三河一色産うなぎと北海道産米「ななつぼし」の組み合わせに、新たに八種の薬味を加え、「ひつまぶし」の味わい方を一新します。鮭節、海苔、山葵、胡麻、生姜、梅、紫蘇、葱をそろえ、それぞれの香りや酸味、辛み、食感を好みに合わせて楽しめるのが新たな魅力です。中でも鮭節は、北海道らしいまろやかで上品な旨味を加え、うなぎの味わいに新たな変化をもたらします。

【メニュー概要】

■十勝・本別町美蘭別「美蘭牛 福姫」のステーキ ほんのりと薬燻しを香って シャリアピンソースとともに

場所：1 階 Farm to Table TERRA

期間：通年（ディナー限定）

料金：Large（450g）9,980 円／Regular（230g）5,580 円

■美瑛町産 白田さんが射止めた蝦夷鹿肉のコトレッタと丸ごとトマトのスパイシーカレー

場所：1 階 Farm to Table TERRA

期間：通年（ランチ限定）

料金：2,500 円

■三世代で楽しめる「秋の味覚御膳」

場所：3 階 別邸 仲じま

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）（ランチ・ディナー）

料金：1 名様 7,000 円

※3 日前までの要予約、2 名様より承ります。

※2 階「うなぎ 仲じま」では、1 名様よりご予約を承ります。（3 日前までの要予約）

■三河一色産うなぎ×北海道産「ななつぼし」 八種の薬味で楽しむ新生「ひつまぶし」

場所：2 階 うなぎ 仲じま

期間：2027 年 4 月 30 日まで（ランチ・ディナー）

料金：5,500 円

ご予約・お問い合わせは、各レストランのお電話または公式ウェブサイトをご利用ください。

※表記料金はすべて税込です。 ※画像はイメージです。

【レストラン概要】



Farm to Table TERRA（1 階）

オーガニック野菜や北海道産食材を取り入れた自然派レストラン。天井高 14m のガラス壁から光が差し込む開放的な空間で、室内にしながらアウトドア気分を楽しめます。洋食をベースに、多彩な食材を生かした料理をご提供しています。

営業時間：7:00～22:00

ランチタイム 11:30～14:00／ディナータイム 18:00～22:00

TEL：011-512-3547

公式ウェブサイト：<https://sapporo-terra.com/>



別邸 仲じま（3 階）

北海道の旬の食材を生かし、季節の味覚を繊細な和食で楽しめる日本料理店。素材本来の味わいを大切に、四季折々の会席料理をご提供。落ち着いた空間で、ご家族でのお食事からお祝い、会食まで幅広いシーンでご利用いただけます。

営業時間：11:30～15:00（L.O.14:00）／17:00～22:00

（L.O.20:00）※ランチ・ディナーともに 3 日前までの完全予約制

TEL：011-512-3533

公式ウェブサイト：<https://sapporo-nakajima.com/>



うなぎ 仲じま（2 階）

愛知県三河一色産を中心に、状態の良いうなぎを厳選し、熟練の料理人が一尾一尾丁寧に焼き上げるうなぎ専門店です。外は香ばしく、身はふつくと仕上げたうなぎを、秘伝のたれと北海道産米「ななつぼし」とともにご提供。うなぎや会席料理など、多彩なうなぎ料理をお楽しみいただけます。

営業時間：11:30～15:00（L.O.14:00）／17:00～22:00

（L.O.21:00）

TEL：011-512-3533

公式ウェブサイト：<https://unagi-nakajima.com/>

【ホテルマイステイズプレミア札幌パーク】



住所：〒064-0809 北海道札幌市中央区南 9 条西 2-2-10

TEL：011-512-3456

チェックイン：15:00／チェックアウト：11:00

客室数：419 室

アクセス：

地下鉄南北線「中島公園」駅より徒歩 2 分、新千歳空港より空港連絡バスで 80 分、「中島公園」バス停徒歩 1 分

公式ウェブサイト：<https://iconia.co.jp/hotel-mystays-premier-sapporo-park-hokkaido>

【HOTEL MYSTAYS PREMIER（ホテルマイステイズプレミア）】

・ホテルマイステイズの上位ブランド。

・国内主要都市を中心にアクセスに便利な立地と「ホテルマイステイズ」のモダンコンフォートスタイルにロビーやラウンジ、オールデイダイニングやフィットネス施設などロケーションに合わせた付帯施設を備えています。

・フロントスタッフによるコンシェルジュサービスをご利用いただけます。

<ホテルマイステイズプレミア 所在地>

北海道（札幌） 東京（大森、浜松町、赤坂） 千葉（成田） 石川（金沢） 大阪（堂島）

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー44 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 182 棟／25,487 室（レジンス 38 室を除く、2026 年 8 月 1 日現在）
従業員数	12,473 名（2026 年 8 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコニア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウパス）が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

GoTo Pass
by ICONIA

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコニア・ホスピタリティ株式会社 PR 事務局
株式会社トランスミッション
TEL：03-6802-8048 E-mail：iconia@tmcl.jp