



<報道関係各位>

2026 年 10 月 29 日

ホテルマイステイズ札幌駅北口 11 月 1 日から朝食ビュッフェをリニューアル 選ぶ楽しさに「作る楽しさ」をプラス、オリジナルサンドイッチが新登場

日の光が差し込む最上階の開放的な空間で、北海道グルメやモッフルとともに朝の食体験を満喫



ホテルマイステイズ札幌駅北口（所在地：北海道札幌市北区）は、2026 年 11 月 1 日（日）から、14 階レストラン「シェフズレシピ」にて朝食ビュッフェのメニューをリニューアルします。お客様自身でパンや具材を選び、自由に組み合わせて作るオリジナルサンドイッチが新たに登場。山盛りの甘エビや北海道産の蒸し野菜、スープカレー、みそラーメンなど、北海道らしい味覚に加え、ワッフルメーカーで餅を焼く「モッフル」もご用意しています。料理を選ぶだけでなく、自分好みの一品を作る楽しさを取り入れ、朝食メニューをさらに充実させました。日の光が差し込む最上階の開放的な空間で、北海道の食の魅力とともに、お客様一人一人の好みに合わせた朝の食体験をお届けします。

■ 7 種類のパンから選ぶ、自分だけのオリジナルサンドイッチ

朝食ビュッフェに、自分好みのサンドイッチを作れる「オリジナルサンドイッチコーナー」が新たに登場します。クロワッサンやチャバタ、ライ麦パンなど 7 種類のパンから好きなものを選び、野菜やハム、チーズなどの具材を自由に組み合わせることができます。食事として楽しめるサンドイッチはもちろん、ジャムやバターを使った甘いアレンジも可能です。その日の気分や好みに合わせて、一人一人が自分だけの味わいを作れるのが魅力です。お子様から大人まで、パンを選び、具材を重ねて仕上げる工程そのものを楽しめる参加型メニューとして、朝食の時間に新たな楽しさを加えます。



■ 山盛りの甘エビやスープカレーなど、北海道の味覚を一度に

北海道ならではの食の魅力を感じられるメニューも充実しています。中でも、山盛りにした甘エビは、見た目にもインパクトのある一品です。また、北海道産の野菜を使用した蒸し野菜をはじめ、スープカレーやみそラーメン、煮込みジンギスカンなど、ご当地グルメを取りそろえています。スープカレーとみそラーメンを組み合わせるカレーラーメン風にするなど、ビュッフェならではの自由な楽しみ方も魅力です。北海道の味覚を取り入れた多彩な料理とともに、旅先ならではの朝のひとときをお過ごしいただけます。



■焼く楽しさと味わう楽しさが広がる、新感覚の「モッフル」

ワッフルメーカーで餅を焼き上げる「モッフル」は、お客様自身で作る楽しさと、餅ならではの食感を味わえるメニューです。焼き上がったモッフルには、ホイップクリームやチョコレートソースなどの甘いトッピングのほか、チーズやソーセージなどの具材を自由に組み合わせることができます。デザートとしても食事としても楽しめるほか、朝食ビュッフェに並ぶ料理を活用したアレンジも可能です。塩辛や松前漬を組み合わせるなど、自由な発想で自分だけの味わいを見つけることができます。選ぶ、焼く、味わうという一連の体験を通じて、朝食の楽しみ方が広がります。



【朝食ビュッフェ リニューアル 概要】

名称：朝食ビュッフェ

場所：ホテルマイステイズ札幌駅北口 14 階 レストラン「シェフズレシピ」

リニューアル日：2026 年 11 月 1 日（日）から

時間：6:30～9:30

料金：大人 1,980 円、子供（4 歳以上）1,100 円、3 歳以下無料

メニュー（一例）：

■オリジナルサンドイッチ

パン：クロワッサン、チョコデニッシュ、はちみつ豆乳パン、食パン、チャバタ、フランスパン、ライ麦パン（全 7 種類）

具材：キュウリ、レタス、トマト、ハム、チーズ、ミートパテ、ツナサラダ、ソーセージ、卵サラダ

その他：ホイップバター、ストロベリージャム、ブルーベリージャム

■北海道グルメ

甘エビ、北海道産蒸し野菜、スープカレー、みそラーメン、煮込みジンギスカン

■モッフル

トッピング：ボロニアソーセージ、チェダーチーズ、ホイップクリーム、ミックスベリー、チョコレートソース、こしあん、たらこ、ツナマヨネーズ、塩辛または松前漬（日替わり）

■ドリンク

コーヒー、紅茶、ソフトドリンク



写真左より：北海道産蒸し野菜、スープカレー、煮込みジンギスカン

※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】

レストラン「シェフズレシピ」（14 階）



ホテル最上階に位置する、日の光が差し込む開放的なレストラン。北海道の食材を取り入れた多彩な朝食ビュッフェでは、山盛りの甘エビやスープカレーなどのご当地グルメをはじめ、お客様自身で作るオリジナルサンドイッチやモッフルも楽しめます。北海道ならではの味覚と、自分好みの一品を作る楽しさを通じて、旅先ならではの充実した朝のひとときをお過ごしいただけます。

営業時間：6:30～9:30

TEL：011-729-4055

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

【ホテルマイステイズ札幌駅北口】



住所：〒060-0808 北海道札幌市北区北 8 条西 4-15

TEL：011-729-4055

チェックイン：15:00／チェックアウト：11:00

客室数：242 室

アクセス：JR「札幌」駅北口より徒歩 2 分、地下鉄南北線「さっぽろ」駅より徒歩 5 分、地下鉄東豊線「さっぽろ」駅より徒歩 7 分、札幌自動車道「札幌北」IC より約 15 分

JR「新千歳空港」駅から JR「札幌」駅まで 37 分（JR 快速）

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

【HOTEL MYSTAYS（ホテルマイステイズ）】

- ビジネスやプライベートで旅をする方に、「自分の部屋で暮らしているような」くつろぎと利便性を兼ね備えた宿泊特化型ホテル。
- 低反発枕や空気清浄機・加湿器、ナイトウェア、クレンジングや化粧水のレディースアメニティなど、くつろぎに必要な客室設備とアメニティをご用意しております。
- 宴会・会議室や健康に配慮した朝食ビュッフェなど、ホテルステイの利便性にクオリティをプラスしたサービスをご提供いたします。
- 多言語対応（日本語・英語・中国語）可能なスタッフ、ゲストリレーションズ（電話／メール／オンラインチャット）との連携により、ストレスフリーなご滞在をご提供いたします。

＜ホテルマイステイズ 所在地＞ 合計 59 棟（2026 年 10 月 1 日現在）

都道府県別棟数

北海道③名寄、札幌アспен、札幌駅北口、札幌すすきの、札幌中島公園、札幌中島公園別館、函館五稜郭、函館駅前／青森①青森駅前／栃木①宇都宮／千葉③舞浜、新浦安コンファレンスセンター、蘇我／東京②東池袋、上野イースト、上野入谷口、上野稲荷町、浅草、日暮里、亀戸（2）、御茶ノ水コンファレンスセンター、立川、神田、五反田、五反田駅前、浜松町、清澄白河、浅草橋、蒲田、羽田、西新宿、飯田橋、東十条／神奈川③横浜、横浜関内、厚木／山梨①富士山 展望温泉／静岡①清水／愛知②名古屋栄、名古屋錦／石川②金沢キャッスル、金沢片町／京都①京都四条／大阪⑤堺筋本町、御堂筋本町、大手前、新大阪コンファレンスセンター、心斎橋／広島①広島 平和公園前／岡山①岡山／愛媛①松山／福岡②福岡天神、福岡天神南／大分①大分／鹿児島②鹿児島天文館、鹿児島天文館 2 番館／熊本①熊本 リバーサイド／宮崎①宮崎

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・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	アイコンア・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 188 棟 25,879 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 10 月 1 日時点）
従業員数	12,670 名（2026 年 10 月 1 日現在、グループ会社を含む）
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】



GoTo Pass
by ICONIA

「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ためて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

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