

お客さま各位

2025年3月17日

朝食リニューアルと料金改定のお知らせ

平素より SAPPORO STREAM HOTEL をご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。
当ホテルでは 2025 年 4 月 1 日より、朝食メニューを一部リニューアルいたします。
従来の人気メニューはそのままに新しいメニューが加わり、より充実した内容でご提供を開始いたします。
また、この度のリニューアルに伴い、朝食の価格改定をさせていただくこととなりました。
何卒、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

■変更日

2025年4月1日（火）より

■改定料金

大人（13歳以上）：4,000円
小学生（6～12歳）：2,000円
幼児（4歳～）：2,000円
3歳以下：無料

※ご予約済のお客さまについては、追加料金は発生いたしません。

■リニューアル内容 一例

【7階 BAR & GRILL Splish】

実演調理で3種の丼（日替わりで2種のご提供）をご用意

・炙りサーモン丼 イクラ乗せ

サーモンを炙る事により生とは一味違う食感を楽しめます。甘めの醤油味。buffetコーナーからお好みの薬味でアレンジもお勧めです。

・和牛の焼きしゃぶ丼

和牛の薄切り肉をさっと焼き、特製のタレ（醤油ベースのおろし玉葱ソース）につけていただく、シンプルなながらも奥深い美味しさの丼です。

・【NEW】あべ養鶏場の下川六〇酵素卵と本ズワイガニのかに玉あんかけ丼

自然豊かな道北、下川町のブランド卵とボイルずわいがにのほぐし身を使用した贅沢なかに玉。熱々のごはんに、ふんわりとろけるかに玉は口の中に幸せを運びます。

【18階 プレミアムラウンジ】

※16階・17階のプレミアムカテゴリご宿泊者専用施設です。

メインディッシュ

・オムレツ（雲丹ソース 又は トリュフ風味のソース）

あべ養鶏場の下川六〇酵素卵を使用したふわふわオムレツです。濃厚なソースは雲丹もしくはトリュフの2種からチョイス。buffetコーナーからお好みのパンと一緒にどうぞ。

・【NEW】海鮮プレート

イクラ、サーモン、こはだ、ホタテ、甘えび、鮪（仕入れ状況により変更になる場合がございます）をのせた海鮮プレートをご提供。buffetコーナーからご飯をよそって丼にするのがお勧めです。北海道二海郡八雲町の服部醸造が作る、まろやかで深いコクが特徴のお醤油でお召し上がりいただきます。

※上記はリニューアルメニューの一部です。

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

※メニュー情報は随時公式ウェブサイトにて更新いたします。

当ホテルでは今後も、朝食を通じて旅の楽しさをお届けし、この地域とホテルの魅力を再発見できるメニューをご提供し続けて参ります。

以上