



HOTEL MYSTAYS Sapporo Park
PREMIER

<報道関係各位>

2026 年 10 月 13 日

ホテルマイステイズプレミア札幌パーク 秋土用にそびえる“うなぎの山”「うな重マウンテン」登場

愛知県三河一色産のうなぎ丸ごと 2 尾を独り占めするスタミナご褒美、10 月 20 日から期間限定で販売開始



ホテルマイステイズプレミア札幌パーク（所在地：北海道札幌市中央区、総支配人：佐藤友樹）は、秋の土用入りとなる 2026 年 10 月 20 日（火）から 12 月 29 日（火）まで、2 階「うなぎ 仲じま」にて、愛知県三河一色産のうなぎを丸ごと 2 尾使用した「うな重マウンテン」を期間限定で販売します。重箱の上にうなぎを山のように立体的に盛り付けた、見た目にもインパクトのある一品です。夏の土用の丑の日に続き、秋にも存分にうなぎを味わっていただきたいという思いから、ボリュームと見た目のインパクトにこだわったメニューを企画しました。

また同日より、3 階「別邸 仲じま」では平日限定の完全個室ランチを開始。すべての個室に踊り口を備えた和の空間で、接待や記念日など、大切な方とのプライベートな食事をゆっくりとお楽しみいただけます。

■丸ごと 2 尾が重箱からそびえる！秋のスタミナご褒美「うな重マウンテン」

愛知県三河一色産のうなぎを贅沢に丸ごと 2 尾使用した「うな重マウンテン」。うなぎを重箱の上に幾重にも重ね、まるで“山”のようにそびえる立体的な盛り付けで、見た目にもインパクトのある一品に仕上げました。

通常メニューの「うな重 特上（1 尾）」は 5,500 円。2 尾を使用する「うな重マウンテン」は 8,800 円で、「うな重 特上」2 食分の 11,000 円と比べて 2,200 円お得にお楽しみいただけます。

自分へのご褒美として、香ばしく焼き上げたうなぎ 2 尾を贅沢に独り占め。ふっくらとした身の旨味と迫力あるボリュームを、一人で心ゆくまでご堪能いただけます。食べきれなかった場合には、テイクアウトボックスをご用意します。

■踊り口を備えた上質な完全個室で味わう、平日限定の贅沢プライベートランチ

3 階「別邸 仲じま」では、踊り口を備えた 4 つの完全個室を利用できる平日限定のランチプランを開始します。

「水仙の間」「露草の間」「夕顔の間」「山吹の間」の 4 つの個室で、周囲を気にすることなく、「うな重マウンテン」をはじめ、うな重やひつまぶし、かば焼き御膳、しら焼き御膳をゆったりと味わえます。2 名から 10 名まで、利用人数に合わせた個室をご用意しており、接待や会食、記念日、ご家族でのお祝いなど、食事と会話を大切にしたいランチシーンにもおすすめです。日常のランチとはひと味違う落ち着いた和の空間で、大切な方とのプライベートなひとときをお過ごしください。

【秋土用について】

土用は夏だけでなく、春夏秋冬それぞれの季節の変わり目に設けられた約 18 日間の期間です。2026 年の秋土用は 10 月 20 日（火）から 11 月 6 日（金）までです。

※参考：国立天文台「令和 8 年（2026）暦要項」

【うな重マウンテン（2尾） 概要】

名称：うな重マウンテン（2尾）

場所：ホテルマイステイズプレミア札幌パーク 2 階「うなぎ 仲じま」

期間：2026 年 10 月 20 日（火）～12 月 29 日（火）

料金：8,800 円

※食べきれなかった場合はテイクアウトボックスをご用意します。



【別邸 仲じま 贅沢プライベートランチ 概要】

名称：別邸 仲じま 贅沢プライベートランチ

場所：ホテルマイステイズプレミア札幌パーク 3 階「別邸 仲じま」

期間：2026 年 10 月 20 日（火）～12 月 29 日（火）、平日限定

時間：11:30～15:00 の間で 2 時間

人数：水仙の間 5～10 名、露草の間 2 名、夕顔の間 3～4 名、山吹の間 3～4 名

料金：個室利用料 1 名 1,000 円

※料理代別途。うな重マウンテン 8,800 円、うな重 特上 5,500 円、ひつまぶし 5,500 円、かば焼き御膳 特上 6,000 円、しら焼き御膳 特上 6,000 円



写真左より：水仙の間、露草の間、山吹の間

※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】



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、身はふっくら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」とともに味わえます。うな重や会席料理など、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/>



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用意しています。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/>

【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 188 棟 25,879 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 10 月 1 日現在）
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】



「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 日に始動しました。

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