HOTEL MYSTAYS Sapporo Station

報道関係各位

2026 年 11 月 6 日

ホテルマイステイズ札幌駅北口
12 月 1 日から最上階レストランでランチ営業開始
北海道産野菜を取り入れた選べる 4 種類のメイン料理とハーフビュッフェが登場

12 月・1 月限定！5 名以上の予約でワイン 1 本プレゼント、友人同士やサークル仲間のランチ忘新年会にも



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、支配人：武田泰範）は、2026 年 12 月 1 日（火）から、最上階 14 階のレストラン「シェフズレシピ」でランチ営業を開始します。北海道産野菜を取り入れたパスタ、オリジナルカレー、魚料理、肉料理の 4 種類から選べるメイン料理と、サラダやデザートなどを楽しめるハーフビュッフェを組み合わせたランチをご用意。近隣で働く方の昼食や土曜日のご家族でのお食事をはじめ、友人同士の会食や趣味のサークル仲間との集まりなど、幅広い利用シーンに対応します。また、12 月と 1 月は、5 名以上の予約でボトルワインなどを 1 本プレゼントするオープン記念特典も実施します。

■北海道産野菜を取り入れた選べるメイン料理と、自分好みに楽しむハーフビュッフェ

メイン料理は、4 種類からお好みの 1 品をお選びいただけます。歯ごたえを残したバター風味の野菜を添えた「スパゲッティ ボロネーゼ」、北海道産野菜を中心とした 12 種類の野菜を添えたスパイス香る「オリジナルカレー」のほか、ふんわり焼き上げた「タラのムニエル」、タスマニア産粒マスタードを添えた「北海道産鶏モモ肉のグリル」をご用意します。ハーフビュッフェのサラダコーナーには、アボカドやミックスビーンズなどの野菜に加え、グリルチキンやクリスピーベーコンなど、食べ応えのある具材もそろえます。日替わりスープやパン、ライス、ドリンクバー、スムージーもご用意。さらに、デザートにはクロワッサン生地をワッフルメーカーで焼き上げる「クロッフル」が登場します。チョコソースやホイップクリーム、ミックスベリーなどを自由にトッピングし、自分好みの一皿に仕上げる楽しさも魅力です。

■ランチタイムを彩る、ワインとノンアルコールドリンク

料理とともに楽しむドリンクには、赤・白のワインのほか、ノンアルコールワインやノンアルコールスパークリングワインをご用意します。アルコールを控えたい方も、好みに合わせて食事に合う一杯をお選びいただけます。

■12 月・1 月限定！5 名以上の予約でボトルワインをプレゼント

ランチ営業開始を記念し、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 1 月 30 日（土）まで、5 名以上のグループ予約を対象に、ボトルワインまたはボトルノンアルコールワインを 1 本プレゼントします。赤・白・スパークリングからお好みに合わせてお選びいただけます。ママ友同士のランチ忘新年会や趣味のサークル仲間との集まりなど、親しい方々と過ごす会食にもおすすめです。さらに、ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」会員はレストラン利用代金が 5%OFF となり、オープン記念特典との併用も可能です。



【ハーフビュッフェ付きメインチョイスランチ 概要】
名称：ハーフビュッフェ付きメインチョイスランチ
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」
営業開始日：2026 年 12 月 1 日（火）
※定休日：日曜日、祝日、2027 年 1 月 2 日（土）
営業時間：11:30～14:30（L.O.13:30）

メイン料理（2026 年 12 月～2027 年 2 月メニュー）
■カレー 1,650 円
12 種の野菜を添えたオリジナルカレー
北海道産野菜を中心に使用した、スパイス香る欧風カレー

■パスタ 1,760 円
スパゲッティ ボロネーゼ “ほっこり野菜”のクロッカンとともに
歯ごたえを残した、バター風味の野菜を添えたスパゲッティ ボロネーゼ

■魚料理 1,980 円
タラのムニエル オリーブ・ケッパー・ドライトマトのソースで
ふんわり焼き上げたタラに、香り豊かなソースを合わせた一皿

■肉料理 1,980 円
ハーブ香る北海道産鶏モモ肉のグリル タスマニア産粒マスタード添え
香ばしくグリルした北海道産鶏モモ肉に、粒マスタードの爽やかな辛みとプチプチとした食感がアクセント

※すべてハーフビュッフェ付き


タラのムニエル オリーブ・ケッパー・ドライトマトのソースで


ハーブ香る北海道産鶏モモ肉のグリル タスマニア産粒マスタード添え

ハーフビュッフェ内容
■サラダビュッフェ
リーフサラダ、プチトマト、アボカド、コーン、ミックスビーンズ、グリルチキン、クリスピーベーコンなど

■スープ・パン・ライス
日替わりスープ 1 種類、パン 2 種類、ライス

■ドリンク
ドリンクバー、ミックススムージー2 種類

■自分で作るクロッフル
クロワッサン生地、トッピング（チョコソース、ホイップクリーム、ミックスベリーなど）

【ワイン・ノンアルコールワイン】
ワイン（赤・白・スパークリング）、ノンアルコールワイン（赤・白・スパークリング）
料金：グラス 各 600 円

【ランチオープン記念特典】
内容：5 名以上の予約につき、ボトルワインまたはボトルノンアルコールワインを 1 グループ 1 本プレゼント
期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 1 月 30 日（土）※定休日を除く
※赤・白・スパークリングから選択可。

※「GoTo Pass」会員はレストラン利用代金 5%OFF。オープン記念特典との併用可。
※仕入れ状況により提供メニューが変更になる場合があります。
※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「シェフズレシピ」（14 階）



ホテル最上階に位置する、自然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。2026 年 12 月 1 日からは新たにランチ営業を開始。北海道産野菜を取り入れた 4 種類のメイン料理からお好みの 1 品を選び、サラダやデザートなどのハーフビュッフェと組み合わせて楽しめるランチをご用意します。朝食からランチまで、北海道ならではの味覚と自分好みに楽しむ食事を、開放的な空間でご堪能いただけます。

営業時間：朝食 6:30～9:30、ランチ 11:30～14:30（L.O.13:30）
※定休日：日曜日、祝日、2027 年 1 月 2 日（土）
駐車場料金：ランチご利用のお客様は 11:30～14:30 の駐車料金が無料
※上記時間外の駐車は、別途 1 時間につき 500 円（税込）が加算されます。
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、札樽自動車道「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 11 月 1 日現在）
都道府県別棟数
北海道❽名寄、札幌アスペン、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❶青森駅前／栃木❶宇都宮／千葉❸舞浜、新浦安コンファレンスセンター、蘇我／東京㉑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❸横浜、横浜関内、厚木／山梨❶富士山 展望温泉／静岡❶清水／愛知❷名古屋栄、名古屋錦／石川❷金沢キャッスル、金沢片町／京都❶京都四条／大阪❺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❶広島 平和公園前／岡山❶岡山／愛媛❶松山／福岡❷福岡天神、福岡天神南／大分❶大分／鹿児島❷鹿児島天文館、鹿児島天文館 2 番館／熊本❶熊本 リバーサイド／宮崎❶宮崎

【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。

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 25,878 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 11 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】

「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