



北海道の厳選素材とフレンチ技法が織りなす 「ムーンライト 北海道バル&バー」オープン1周年記念フェア開催 4月18日・19日の2日間限定、絶景レストランで特別コースをご提供

株式会社ベルーナ（本社：埼玉県上尾市／代表：安野 清）の子会社である株式会社グランベルホテルが運営する「札幌ホテル by グランベル」26階レストラン「ムーンライト 北海道バル&バー」は、2026年4月18日（土）・19日（日）の2日間限定で、オープン1周年を記念した特別コースをご用意いたします。また、3月13日（金）より予約販売を開始しました。



ムーンライト 北海道バル&バー公式…<https://www.granbellhotel.jp/sapporoby/restaurant/dinner/>

「ムーンライト 北海道バル&バー」は、“北海道産の食材と旬な食材を多種多様に使ったフレンチ”をテーマに、札幌の夜景を一望できる「札幌ホテル by グランベル」最上階に構えるレストランです。オープン1周年を迎えるにあたり、本格的なフランス料理の真髄をより多くのお客様に体験いただきたいという思いから、今回の特別コースをご用意いたしました。

今回のコースでは、フランス・ヨーロッパ産の希少な青いロブスター「オマールブルー」や、十勝産の豊かな風味が特徴の「十勝ハーブ牛」、北海道を代表する貝である「殻付き帆立貝」や「北寄貝」など、上質な食材を厳選。これらの食材が本来持つ香りと深い味わいを最大限に引き出すため、料理長・古川 浩気と副料理長・横濱 凌の2名が細部までこだわって仕上げています。

なかでも注目は、3日間をかけて完成させた自家製パテをパイ生地で包み焼き上げた「自家製 パテ・アンクルート」と、パイ生地に詰めた温かい一皿「北寄貝のヴォローヴァン」です。いずれもフランスの伝統的なクラシック技法に基づき、料理人が一から丁寧に仕立てております。

当日は、バイオリンの生演奏とともに、コースに合わせたペアリングワインもご用意し、特別なひとときを演出いたします。ぜひこの機会に、伝統技法が息づく本格フランス料理をご堪能ください。

■「ムーンライト 北海道バル&バー」1周年記念フェアについて

【概要】

予約開始日：3月13日（金）

提供日：4月18日（土）・19日（日）限定

料金：フード 20,000円
ペアリングワイン 7,000円

※表記料金には消費税サービス料10%が含まれております。

予約サイト：

<https://www.granbellhotel.jp/sapporoby/news/tasting-event/>

※席数に限りがあるため、ご予約は先着順にて承ります。



【コース 詳細】

- ・シェフからの小さな贈り物
- ・北寄貝のヴォローヴァン
- ・フォアグラのプレッセ フランボワーズとマンゴーのフレーバー
- ・自家製 パテ・アンクルート
- ・ホタテの軽いスモーク ディルのアクセント
- ・オマールブルーとキャビアのコンポジション ジュ・ド・オマール
- ・お口直しの一皿
- ・十勝ハーブ牛フィレのロティとモリーユ茸 ソースペリグー
- ・タルトショコラ
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶



■ 料理人紹介

料理長・古川 浩気（ふるかわ こうき）

札幌出身

市内のホテルで研鑽を積む。2016年、センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン「ロンド」の料理長に就任。2018年、フランス料理の最高権威であるエスコフィエの後継者組織「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」より認定を受ける。2025年、札幌ホテル by グランベル料理長に就任。

<コメント>

1周年を迎えるにあたり、日頃よりご愛顧いただいている皆様への感謝を込め、北海道の豊かな食材と旬の恵みを生かした特別なコースをご用意いたしました。フランス料理の伝統を大切にしながら料理人の想いを一皿一皿に込めております。特別なひとときをお届けいたします。



副料理長・横濱 凌（よこはま りょう）

札幌出身

2014年、札幌プリンスホテルに入社。レストラン、バンケット、ブッフェ、鉄板焼きなど、多様な業態で経験を積む。2019年、全道IH料理コンクール優勝・北海道知事賞を受賞。2023年、北全調第58回調理技能コンクール優勝・北海道知事賞を受賞。2024年、札幌プリンスホテルのフレンチレストラン「Le Trianon」料理長に就任。2025年、札幌ホテル by グランベル 26階レストラン「ムーンライト 北海道バル&バー」副料理長に就任。

<コメント>

北海道の豊かな自然が育む食材と旬の恵みを大切に、その魅力を最大限引き出すことを意識してコースを構成しました。フランス料理の技法を軸に、素材の個性や香り、味わいの重なりを一皿ごとに丁寧に表現しております。1周年の節目に相応しい、特別な時間をお楽しみください。



■札幌ホテル by グランベルについて

概要



札幌ホテル by グランベル

- 名称 札幌ホテル by グランベル
- 施設HP <https://www.granbellhotel.jp/sapporoby/>
- インスタグラム https://www.instagram.com/sapporo_hotel_by_granbell
- 所在地 北海道札幌市東区北6条東2丁目2-2
- アクセス JR札幌駅16番出口 徒歩7分
- 客室数 全605室
- フロア
 - 1階 フロント・ロビー
オープンテラス付メインダイニング「北彩」
 - 2～24階 客室
 - 25～26階 SKY SPA
 - 26階 レストラン「ムーンライト 北海道バル&バー」、
エステ

施設紹介

空と一体化するガラスキューブの外観と、自然素材を活かした温かみのあるインテリアのデザイナーズホテル。高層階にある半露天風呂付温泉スパ&サウナで癒され、地上約100mのレストランからは札幌の美しい夜景を一望できます。札幌の中心地から北海道の“今”を感じる、旅の拠点にふさわしい贅沢なホテルステイをお楽しみください。

ムーンライト 北海道バル&バーについて

北海道バル&バー
MoonLight
ムーンライト

- 名称 ムーンライト 北海道バル&バー
- 施設HP <https://www.granbellhotel.jp/sapporoby/restaurant/dinner/>
- インスタグラム https://www.instagram.com/moonlight_bygranbell
- 所在地 北海道札幌市東区北6条東2丁目2-2
札幌ホテル by グランベル26階
- 営業時間<ディナー>
コース 18:00～22:00 (ラストオーダー20:00)
アラカルト 18:00～22:00 (ラストオーダー21:00)
<バー>
16:00～24:00 (ラストオーダー23:30)

【外観】



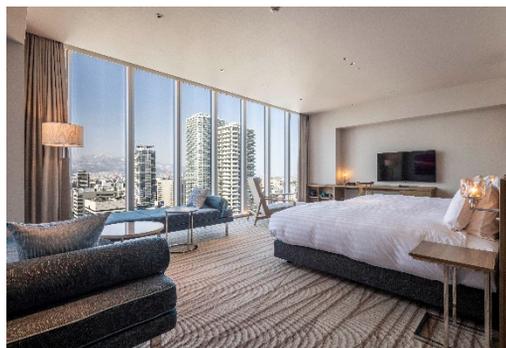
【ムーンライト 北海道バル&バー】



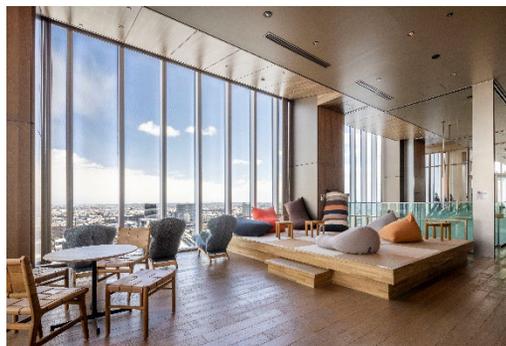
【北彩（朝食会場）】



【客室】



【SKY SPA/ラウンジ】



■ ホテル運営会社概要



- 会社名 株式会社グランベルホテル（株式会社ベルーナ100%子会社）
- 代表 代表取締役社長 安野 清
- 所在地 東京都中央区京橋2丁目13-10 京橋MIDビル 5F
- 公式HP <https://www.granbellhotel.com/>

■ ベルーナ会社概要

ベルーナグループでは、“お客様の衣食住遊を豊かにする商品やサービスの提供”という経営理念の下、今後もワンランク上のおもてなしを皆様にご提供してまいります。



- 会社名 株式会社ベルーナ
(コード番号 9997 東証プライム市場)
- 代表 代表取締役社長 安野 清
- 所在地 埼玉県上尾市宮本町4番2号
- 企業サイト <https://www.belluna.co.jp>
- 事業内容 プロパティ・ホテル事業/化粧品健康食品事業/グルメ事業/
ナース関連事業/呉服関連事業/アパレル・雑貨事業/
その他の事業/データベース活用事業

<本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ベルーナ 経営企画室 担当：佐藤

TEL : 048-771-7753 FAX : 048-775-6063 E-MAIL : pr-belluna@belluna.co.jp
〒362-8688 埼玉県上尾市宮本町4-2