ORIX HOTELS & RESORTS

CROSS HOTEL SAPPORO

2026 年 11 月 26 日
プレスリリース

ふるさと納税受入額全国 4 位の北海道別海町とタイアップ 地産食材提供の「別海町フェア」を 12 月 5 日（土）開催

朝食、土日祝ランチ、宿泊者ラウンジにて別海町産の牛肉や魚介、乳製品を 14 品目提供

クロスホテル札幌（所在地：札幌市中央区、総支配人：三上 直也）は、2026 年 12 月 5 日（土）から 12 月 31 日（木）までの期間、北海道別海（べつかい）町と協業し、同町産食材の魅力を発信するシティプロモーション「別海町フェア」を開催します。



ランチでのライブサービス（イメージ）



独特の地形が海の恵みを生む野付半島

本フェアは、当ホテルが推進する「地域共創」活動の一環として、ふるさと納税受入額全国 4 位※1 の北海道別海町とタイアップして開催します。朝食ビュッフェ、土日祝日限定のランチビュッフェ、宿泊者専用ラウンジの 3 つのセクションにおいて、別海町産の加工品や水産物、乳製品など、計 14 品目を提供します。別海町とのタイアップは今年で 3 回目を迎え、過去 2 年で約 18,000 名に体験いただきました。

北海道の東端に位置する別海町は、人口約 1 万 3,000 人※2 に対し、約 11 万頭もの牛が飼育されている、日本一の生乳生産量※3 を誇る酪農のまちです。近年は「別海和牛」をはじめとする肉牛のブランド化にも取り組んでいます。また、オホーツク海や野付半島に囲まれた豊かな海域では、大型のジャンボホタテやホッキ、秋鮭、北海シマエビなど、多彩な海産物が水揚げされるなど、酪農と漁業の双方に恵まれた食の宝庫です。

全国各地から訪れるお客さまに、同町が誇る多彩な食の魅力をホテルで体験していただくことで、別海町への関心を高め、ファンづくりやふるさと納税の認知拡大につなげることを目指します。

クロスホテル札幌は「NEW DISCOVERIES, NEW CONNECTIONS」をコンセプトに、地域とのつながりを大切にした取り組みを推進し、お客さまに北海道の新たな食の魅力を発見していただく機会を創出します。

※1 総務省令和 8 年度実施ふるさと納税に関する現況調査結果より
※2 別海町令和 7 年 12 月末住民基本台帳より
※3 農林水産省 市町村別農業産出額（推計）令和 4 年のデータによるもの

ORIX HOTELS & RESORTS　クロスホテル札幌　広報・PR 広報
柏崎 摩利子（mariko_kashiwazaki@x-hotel.jp）
TEL：（011）272-0010

■朝食ビュッフェでの提供内容

朝食ビュッフェでは、赤身の旨味が特徴の「別海牛」の焼肉や餃子、風蓮湖（ふうれんこ）で獲れるモクズガニ（風蓮蟹）を使った濃厚な「風蓮蟹カレー」などふるさと納税で人気の加工品をレストランでアレンジをしてご提供します。また、すっきりとした味わいの牛乳やバターの乳製品もご用意します。

提供メニュー：

① べつかいのバター屋さん　バター
② べつかいの牛乳屋さん 牛乳
③ 別海町産牛焼肉
④ 別海牛 揚げ餃子
⑤ 別海町産「風蓮蟹」カレー

営業時間：7 時 00 分～10 時 00 分（最終入場 9 時 30 分）
料　　金：3,300 円（税込）※子供料金あり


ふるさと納税で人気の牛焼肉（イメージ）

■ランチビュッフェでの提供内容

土日祝日限定のランチビュッフェでは、お客さまの目の前で豪快に切り分けて提供する「別海和牛のビステッカ」をはじめ、ジャンボホタテをおひとりさまにつき 1 玉ずつ、テーブルまでお届けします。そのほか、別海町自慢のチーズや牛乳などの乳製品をふんだんに使用した、ホリデーシーズンにふさわしい特別なメニューもご用意。別海町の豊かな恵みを、華やかなビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。


お席にお届けするジャンボホタテ（イメージ）

提供メニュー：

① 白野菜のマリネ チーズのヴィネグレット
② 別海和牛のビステッカ
③ 別海町産ジャンボホタテのポワレ
④ かぼちゃの冷製スープ
⑤ べつかいの牛乳屋さん 牛乳
⑥ べつかいのバター屋さん　バター

営業時間：11 時 30 分～15 時 00 分（最終入店 13 時 30 分）
料　　金：4,500 円（税込）※子供料金あり


チーズを使った野菜料理（イメージ）

■宿泊者ラウンジでの提供内容

ご宿泊者向けのラウンジ（2F meetlounge）では、別海町の乳製品を使ったふるさと納税で人気のスイーツを中心にご用意します。



別海町の乳製品を使用したスイーツをラウンジで提供（イメージ）

提供メニュー：※メニューは日替わりで提供します。

① 別海チーズのバスクチーズケーキ
② キャラメルナッツチーズケーキ
③ 別海バターの焼き菓子
④ コンビーフ
⑤ ホワイトチョコレアチーズケーキ

クロスホテル札幌について：

「心おどる 北海道クオリティに出逢う場所」をコンセプトに、地域を感じるおもてなしや、ご滞在を特別な日に変える演出など、北海道の魅力を体験いただける全 181 室のライフスタイルホテルです。北海道ならではのフードやドリンクをフリーフロースタイルで楽しめるラウンジサービス、北海道で活躍をするアーティストと制作した客室、最上階 18 階には札幌の街を望む展望大浴場。そして、個性や感性を刺激する、五感で楽しむカルチャーイベントの実施など、地域とヒトとの心躍るつながりをご提供してまいります。

公式ウェブサイト：https://cross-sapporo.orixhotelsandresorts.com/

Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/crosshotel_sapporo/

CROSS HOTEL（クロスホテル）について：

CROSS HOTEL は、主要都市のプライムロケーションに位置し、人や街とつながり、ここだけの、かけがえのない滞在を叶えるライフスタイルブランド。NEW DISCOVERIES, NEW CONNECTIONS をブランドコンセプトに、いつ立ち寄っても、新たな発見と心に刺激が感じられるひとときをお届けします。現在展開する 3 軒のクロスホテルは札幌、京都、大阪の中心地で、全ての人が垣根なく集まり、手の届く非日常体験をご提供します。

サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 15 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営・業務支援する全 21 施設では、「環境へのおもいやり」「心地のよい滞在」「地域との共生」「働きがいのある職場づくり」「公正な事業活動」の 5 つの重点テーマに沿って、サステナビリティの取り組みを推進しています。今後も、お客さまお一人おひとりに寄り添うおもてなしを大切にしながら、地域とともに新たな潤いを生み出し続ける持続可能な施設運営を実践してまいります。

https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ＆リゾーツ）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っていただける場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。2026 年 7 月には「クロススイーツ東京浅草」を開業し、北は北海道から南は福岡、大分まで計 6 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開しています。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：https://www.orixhotelsandresorts.com/

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/