

2014年11月21日

ホテルエミシア札幌

ホテルエミシア札幌が贈る 初めてのクリスマス

～ 12月20日(土)～25日(木)～

ホテルエミシア札幌(所在地:北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目、総支配人:知念 浩)では、12月20日(土)～25日(木)の期間、「エミシア1stクリスマス ～笑顔と幸せ溢れるクリスマス～」をテーマに、エミシアとして迎える初めてのクリスマスにふさわしいレストランメニューやイベントを皆様にご提供いたします。

クリスマスの定番メニューが並ぶパーティーにぴったりのブッフェを始め、高級食材をふんだんに使用した特別ディナーコースや、目にも美しい華やかなスイーツが皆さまのクリスマスに笑顔を添えます。

【1階 ブッフェレストラン カフェ・ドム】

ご家族や気心知れた友人との楽しいクリスマスパーティーは、バラエティ豊かなお料理をお楽しみいただけるブッフェがおすすめ。甘酸っぱいクランベリーのソースと相性抜群のローストチキンや、ピリっとスパイスが効いた牛肉のポーピエットなど、子供から大人までお楽しみいただけるクリスマスの定番アイテムをご用意。チャペル前の大きなクリスマスツリーを眺めながら、楽しい時間をお過ごしください。



写真はイメージです

ランチ: 2,200円 11:30～14:30(L.O. 14:00)

ディナー: 3,500円 17:30～22:00(L.O. 21:30)

(※ 肉・魚からお好みでお選びいただけるメインプレート付)

ディナーブッフェ 選べるメインプレート

「北海道産帆立貝のソテーと鱈のブランダード ソースジャルダン」

プロヴァンス料理”ブランダード”は鱈を使って作る、コリアンダーの香り豊かなピューレ。あっさりとした仕上げたホタテのソテーとバジル風味のソースをからめてお楽しみください。

「北海道産牛のロースト 美食家風」

フォアグラやトリュフを取り入れた、贅沢な一皿。華やかなクリスマスを彩るメインディッシュ。

【30階 中国料理 仙雲】

トリュフ、オマール海老、和牛、フカヒレの姿煮、鮑などの高級食材をふんだんに使用した、見た目も美しく五感で楽しめるクリスマス特別コースをお届けいたします。ソムリエ厳選のワインと料理長自慢の料理、30階から見渡す景色とともに特別な時間をお過ごしください。

料金： 10,000円

時間： ランチ： 11:30～14:30(L.O. 14:00) / ディナー： 17:30～22:00(L.O. 21:30)

予約： 前日まで要予約

聖誕席 スーベルキューイジーヌ・シノワーズ

- ・仙雲特製 クリスマスオードブル
- ・トリュフの香り パンプキンスープ
- ・オマール海老のフレッシュトマトチリソース
スティックメロンパン添え
- ・バジルとレモンのシャーベット
- ・上富良野産和牛モモ肉 ニュースタイル
チンジャオロース
- ・フカヒレ姿煮と鮑の煮込み 熱々の揚げ御飯とともに
- ・サンタの贈り物 楽しいクリスマスデザート



写真はイメージです

【31階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】

大切な恋人とロマンティックな時間を過ごすクリスマスには、最上階でいただくイタリアンがおすすめ。毛蟹や牡丹エビ、金目鯛、仔牛肉など豪華食材を使用した料理の数々は、クリスマス期間だけしか味わうことの出来ない特別コース。窓越しに臨む、冬の澄み切った空気が作り出す宝石のように輝く夜景が2人の幸せな時間を演出いたします。

料金： 9,000円

時間： 全日程完全2部制 (1部) 17:30～19:30 / (2部) 20:00～22:00

予約： 2名様より承ります(3日前まで要予約)

クリスマススペシャルコース

- ・モッツアレラバッカクリーム ほうれん草 パルマ産生ハム
- ・毛蟹のジュレ仕立て カリフラワーのフリット
山葵風味のクスクス 牡丹海老の瞬間燻製
- ・カサレッチェ チリメンキャベツ パンチェッタ トマトのラグー
- ・ターメリックを効かせた金目鯛のウミード
胡麻ドレッシングでマリネした帆立貝柱
- ・レモンバームのソルベ
- ・仔牛肉の低温ロースト フォアグラの詰め物
サフランポテト ポルチーニ茸のフリカッセ
- ・スペシャル ノエルドルチェ
- ・自家製パン(チャバタ)
- ・コーヒー、紅茶 または エスプレッソ



写真はイメージです

【31階 バーラウンジ スターズ・バー】

クリスマスディナーのアフターデートはもちろん、女子会やご友人とのパーティーでもご利用いただける最上階のバーラウンジ。ソムリエ厳選のワインとシャンパンが飲み比べできる、クリスマスシーズンだけのお得なプランをご用意いたします。

期間：12月1日(月)～12月25日(木)

料金：4,000円

時間：19:00～24:00(L.O. 23:30)

予約：2名様より承ります(2日前まで要予約)

ワインの飲み比べができるクリスマスセット

ソムリエ厳選のフランスワイン3種

- ・コートデュロース Eギガル(赤)
- ・サンセール アンリ ブルジョワ ソーヴィニヨンブラン(白)
- ・ジャンドヴィラレ ブリュット(シャンパン)

ワイン、シャンパンによく合うオードブル

- ・ほうれん草とトマトのキッシュ
- ・スモークサーモンとクリームチーズのマリネ
- ・パルマ産生ハムとチーズの盛り合わせ

デザート

- ・生チョコレートとドライフルーツ



写真はイメージです

【1階 ベーカリーショップ ノースクレスト】

北海道産生クリームや、ベルギー産チョコレートなどシェフ厳選の素材をふんだんに使用して仕上げたエミシアのクリスマスケーキ。お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただける3種を数量限定でご用意いたします。

1. 真っ赤なケーキ“プラリネ・ルージュ・ド・ノエル” 3,000円

【限定100個】 香ばしい香りのプラリネとベルギーチョコレートを使用した、華やかな赤が印象的な香り高いチョコレートのガトー。スタイリッシュなデザインとリッチなチョコレートが、大人のクリスマスを演出します。



2. 白生クリームデコレーション“シャン・ド・ネイジュ”

【限定100個】5号(15cm)3,800円

【限定30個】6号(18cm)4,900円

厳選した北海道生クリームをふんだんに使用したデコレーションケーキ。フレッシュなストロベリーを2層にサンドしたふわふわのスポンジが自慢です。雪原をイメージした真っ白いケーキに華やかなクリスマスカラーの赤が彩りを添えます。



3. チョコ生クリームデコレーション”リース・ショコラ”

【限定 100 個】 4 号 (12cm) 2,800 円

【限定 100 個】 5 号 (15cm) 3,900 円

【限定 30 個】 6 号 (18cm) 5,000 円

上質なベルギー産生ショコラと北海道産の生クリームをふんだんに使用した甘さ控えめのクリスマスケーキ。たくさんのイチゴやベリーを飾り付け、リースに見立てたおしゃれなケーキです。



ご予約: 011-895-8811(ノースクレスト:7:00-19:00)

予約締切日: 12月15日(月)19:00まで

お引渡し日: 12月22日(月)~25日(木) 1階 ベーカリーショップ「ノースクレスト」

【地下1階 リラクゼーション スパ・アルパ】

スパ・アルパではクリスマスシーズンにぴったりのオイルトリートメントをご用意しています。北海道下川町の原生林に自生しているトドマツのオイルを使用した「森の香りオイルボディトリートメント」は、乾燥したお肌にうるおいを与え、血行を促進し手足の冷えや肩の疲れを和らげる効果が期待されます。北海道の大自然の香りに包まれながら、心身共にリフレッシュし、素敵なクリスマスをお迎えください。

森の香りオイルボディトリートメント 7,500円(全身50分)

期間: 2015年1月31日(日)まで

予約: 011-896-8822(11:00~20:00)まで

【クリスマスチャペルコンサート】

普段一般開放しないステンドグラスが輝く神聖なチャペルに、地域の高校生が奏でる美しい音色が響き渡ります。

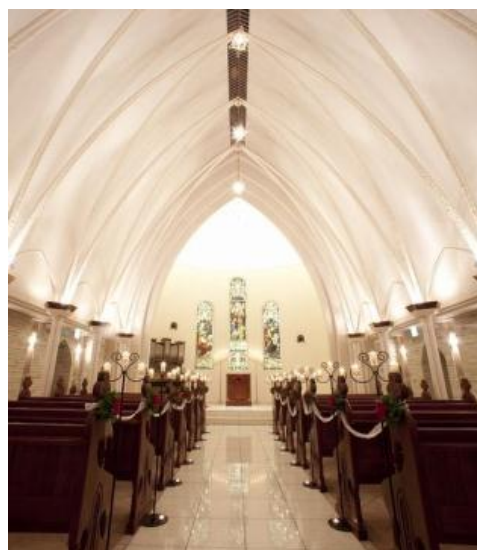
日時: 12月20日(土)、23日(火・祝)、24日(水)、25日(木)

時間: 開場 16:45~ 開演:17:00~17:30

場所: 1階 チャペル内(入場無料)

出演:

20日(土)	北海道札幌東商業高等学校	吹奏楽部
23日(火・祝)	とわの森三愛高等学校	ハンドベル部
24日(水)	札幌日本大学高等学校	吹奏楽部
25日(木)	北海道札幌旭丘高等学校	合唱部



ホテルエミシア札幌について

ホテルエミシア札幌は、自然豊かな日本最大のリゾートエリアである北海道の主都、札幌の副都心・新札幌のシンボルとして、2014年10月1日に開業いたしました。

エミシアとは、「ほほ笑み」＝「Emi」と、「幸せ」＝「Siawase」を組み合わせ、ホテルを利用する全ての方の Happiness につながることを意味しています。

全 511 室のゲストルームでは、変化に富んだ四季の自然を眺めながら、あたたかなおもてなしと、寛ぎのひとときをお楽しみいただけます。館内 4 つのレストランとバーでは、旬の食材をふんだんに使用した料理の数々をお楽しみください。地下 1 階には約 2000 ㎡の規模を誇る「スパ・アルパ」を併設し、充実した施設とトリートメントをご用意しております。自然に恵まれた北海道は、人々の心の温かさでも知られています。訪れるたびに幸せになれる、何度でも来たいと思える場所、ホテルエミシア札幌で充実のひとときをお過ごしください。

ホテルエミシア札幌・概要

【所在地】 北海道札幌市厚別区厚別中央 2 条 5 丁目 5-25

【電話/FAX】 TEL 011-895-8811 / FAX: 011-895-8820

【規模】 地上 32 階 / 地下 2 階

【客室】 511 室

【施設】 レストラン・バー(5 店舗)、宴会場(13 会場)、
ベーカリーショップ、スパ、ウエディングチャペル

【交通】 JR「新札幌駅」、地下鉄「新さっぽろ駅」、
バスターミナル「新さっぽろ駅」いずれも徒歩 2 分
札幌の中心部「大通駅」まで地下鉄で 19 分、
JR「札幌駅」まで 8 分
新千歳空港から JR 新札幌駅まで車で約 30 分

【駐車場】 270 台



本プレスリリースに関するお問合せ先

〒004-0052 北海道札幌市厚別区厚別中央 2 条 5 丁目 5-25

ホテルエミシア札幌 マーケティング部 進藤 沙也加

Tel: 011-895-8811 Fax: 011-801-1418

E-mail: sshindo@hotel-emisia.com

URL: <http://www.hotel-emisia.com/>