

2014年12月2日

## ホテルエミシア札幌

1月は、心も身体もあたたまる温か料理でおもてなし  
～ 2015年1月1日(木)～5日(月)まではお年玉特典も有り!～

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、2015年1月1日(木)～31日(水)の期間、シェフこだわりの素材をふんだんに使用した温か料理をご提供いたします。寒さが一段と厳しくなるこの季節、ご家族やご友人とご一緒に、シェフたちが素材の味を活かした自慢の冬のご馳走をお楽しみください。

また、新年1月1日(木)～5日(月)までの5日間は、新しい年をお祝いして、全てのお客様がハッピーになれるお年玉特典を館内レストランにてご用意いたします。新年は、“笑み”と“幸せ”があふれる場所、ホテルエミシア札幌で過ごしませんか。

### 【1階 ブッフェレストラン カフェ・ドム】

三が日の朝食では、お雑煮や伊達巻、黒豆などのおせち料理が登場し、国内はもちろんのこと、海外のお客様にも日本の正月文化を楽しんでいただけるメニューを取り揃えています。また、ランチタイムにシェフが目の前で料理を仕上げるステーションコーナーでは、春の七草を使用した身体に優しい「七草リゾット」をご用意いたします。

ランチ: 2,200円 11:30～14:30(L.O. 14:00)  
ディナー: 3,000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)



### [カフェ・ドムからのお年玉\(2015年1月1～5日\)](#)

期間中、ランチ・ディナーをご利用のお客様全員に、  
お子様からご年配の方までお楽しみいただける「おしるこ」をお一人様1杯プレゼント!

### 【1階 日本料理 雪花】

身体を芯から温める「サーモン石狩鍋仕立て」をはじめ、道外のお客様にも喜ばれる「ズワイガニのしゃぶしゃぶ」、知床半島を間近にのぞむ流氷の地で育ったクセのない「知床鶏を使用した豆乳鍋」など寒い季節にぴったりの鍋

料理を5種ご用意いたします。単品でのご注文の他、ご家族やご友人との会食、接待やお祝いのお席など、さまざまな場面でご利用いただけるディナー会席「月会席（5,400円/お一人様）」でも、煮物を「真狩産ハーブ豚 しゃぶしゃぶ」にアップグレードすることができます（追加1,000円）。

- ・サーモン石狩鍋仕立て 1,620円
- ・知床鶏豆乳鍋 1,620円
- ・真鱈 雲子みぞれ鍋 1,830円
- ・真狩産ハーブ豚 しゃぶしゃぶ 1,830円
- ・ズワイガニ しゃぶしゃぶ 2,700円



ランチ： 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

ディナー：17:30～22:00(L.O. 21:30)

**雪花からのお年玉(2015年1月1～5日)**

期間中、ランチ・ディナーをご利用のお客様全員に、「樽酒+小鉢1品」をお一人様1セットプレゼント！

※お車で来店の方やお子様、飲酒できない方にはソフトドリンクを1杯ご提供いたします。

**【30階 中国料理 仙雲】**

1月のシェフ厳選食材は「真ふぐ」。自家製調味料で仕上げる「真ふぐとフカヒレの醤油煮込み」など仙雲でしか味わうことのできない料理をお楽しみいただけます。また、新年をお祝いで、お得に高級食材フカヒレをご堪能いただける特別コースもご用意いたします。フカヒレをふんだんに使用したお料理はもちろん、鮑や仙雲自慢の湯引き料理など、前菜からデザートまで贅沢な料理を取り揃えた豪華コースです。

- ・新年特別 豪華フカヒレコース お一人様 5,000円

※ランチ/ディナー共にご提供

- ・真ふぐの蒸し物 香港スタイル 2,500円
- ・真ふぐの揚げ物 3年熟成黒酢ソース 2,000円
- ・真ふぐとフカヒレの醤油煮込み 4,500円



ランチ： 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

ディナー：17:30～22:00(L.O. 21:30)

**仙雲からのお年玉(2015年1月1～5日)**

期間中、ランチをご利用のお客様に「オリジナル中国デザート1品」お一人様1ヶプレゼント！

また、ディナータイムご利用のお客様には、「中国料理先付1品」をお一人様1ヶプレゼント！

※コース料理ご注文の場合でも1種プラスしてご提供いたします。

### 【31階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】

ワインを楽しみたい夜に、たっぷりの魚介を使用した絶品アクアパッツァはいかがでしょうか。シェフ厳選の鮫鱈や手長海老など魚介の旨味が溶けだした1月のおすすめ料理です。この他、たくさんの種類のお料理を楽しめるディナーコース「ヴァリエタ」では、北海道留萌産の小麦”ルルロツソ”で作る自家製手打ち麺を別添えのボンゴレロツソソースを絡めていただく「つけパスタ」をご用意いたします。トマトのほど良い酸味と、浅利の出汁が麺によく絡む新スタイルのパスタをお楽しみください。

- ・ディナーコース「ヴァリエタ」 5,000円(お一人様)
- ・カジキマグロのトマトグラタンスタイル 1,800円
- ・鮫鱈と手長海老のアクアパッツァ 2,000円

ランチ: 11:30~14:30(L.O. 14:00)

ディナー: 17:30~22:00(L.O. 21:30)



#### ラ・ステラからのお年玉(2015年1月1~5日)

期間中、ランチ・ディナーをご利用のお客様全員に、「イタリアン・アミューズ1品」をお一人様1ヶプレゼント!  
※コースご注文の場合は前菜の前にご提供いたします。

### 【31階 バーラウンジ スターズ・バー】

1月は、クエン酸を多く含む柑橘フルーツをふんだんに使用し、風邪の予防や疲労回復を促すカクテルを3種をご用意いたします。ラムをベースにはちみつを合わせて、ほんのり甘く体の芯から温まる「金柑とはちみつのホットカクテル」や爽やかな香りが気持ちを落ち着かせてくれるアロマセラピー効果もある「酢橘とプレミアムテキーラのマルガリータ」などバーテンダーおすすめの1杯で心も身体も健康な2015年をお過ごしください。

- ・金柑とはちみつのホットカクテル
- ・酢橘とプレミアムテキーラのマルガリータ
- ・伊予柑のスパークリングカクテル 各 1,330円

営業時間: 19:00~24:00(L.O. 23:30)



#### スターズ・バーからのお年玉(2015年1月1~5日)

期間中、スターズ・バーご利用のお客様に、「ホテルメイドチョコレート&ドライフルーツ」を、1グループにつき1皿プレゼント!

### 【1階 ペーカリーショップ ノースクレスト】

1月は、和の食材をテーマにしたスイーツがショーケースを彩ります。パティシエー押しは、鏡餅をリアルに再現した「鏡餅風 みかんのババロア」。爽やかなみかんのババロワを牛皮で包んだ遊び心のある一品に仕上げました。また、パンには古くから日本で愛されている”お餅”を使用し、デザート系、惣菜系問わず”もちもち”とした食感を活かした個性的なラインアップお楽しみいただけます。

・もちりおさつパン	150 円
・もちチョコデニッシュ	170 円
・鏡餅風 みかんのババロア	400 円
・白胡麻クリームのみルフィーユ	420 円



営業時間：7:00～19:00(※ケーキの販売は 09:00～)

#### ノースクレストからのお年玉(2015年1月1～5日)

期間中、商品ご購入のお客様全員に冬の限定商品「スノーマンクッキー」をお一人様1ヶプレゼント！

### お年玉ご宿泊プラン

2015年1月限定のお得なプランをご用意いたしました。ご家族での集まりが多くなる新年、お部屋タイプもお好みでお選びいただけます。また、雪化粧をした札幌の街並をご堪能いただけるようツインとダブルのお部屋はハイフロアをご用意いたします。2000㎡の広さを誇るスパで冷えた身体を温め、ホテルならではの快適な空間でごゆっくりとお寛ぎください。

### 駐車場・スパご入浴無料&クマ笹茶付プラン

【宿泊期間】 2015年1月1日(木)～2015年1月31日(土)

【料金】 4,840円～(2名1室お一人様)

※お日にちにより料金が変動します。



### 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、寛ぎのひとつ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 m<sup>2</sup>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つ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](mailto:sshindo@hotel-emisia.com)

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