

ホテルエミシア札幌 桜香る春の美食 emisia Sakura Fair 2018 ～北海道で1番早いお花見が楽しめるエミシアの桜～

ホテルエミシア札幌（所在地：北海道札幌市厚別区、総支配人：知念 浩）では、3月1日（木）から4月30日（月・祝）までの期間、日本の春を象徴する「桜」をテーマにしたプロモーションを館内レストランで開催致します。春らしい鮮やかな色合いが美しい前菜や、口の中でほんのり桜が香るスイーツなど、旬の食材をふんだんに使用したシェフ自慢のお料理から、春を五感でお楽しみください。

【北海道で1番早い開花宣言！桜の下で楽しむスイーツ】

北海道での開花を前に、ホテルロビーに満開の桜が今年も登場いたします。一足早いお花見をホテル特製スイーツと一緒に楽しみください。

ディスプレイ期間：3月14日（水）～4月2日（月）

※桜の開花状況により変動の可能性有

場所：ホテル1階ロビー

桜スイーツの提供：3月15日（木）、22日（木）、29日（木）

15:00～15:30の間 **先着30名様**



【30階 中国料理 仙雲】 ランチ 11:00～14:30 (L.O. 14:00) デイナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

前菜は、たらの芽・うど・筍、叉焼の梅ソース、鮮やかなピンク色が美しい紅心大根など春の訪れを感じる食材をふんだんに使用した特別コース“桜華”。中国料理の定番ともいえる蟹やフカヒレの鮮やかな色のスープ、桜をまとった野菜のフリット、ヘルシーな鶏胸肉と烏賊の炒め物には、北海道ならではの三升漬けを加えほんのりと辛みのある一品に。独自にスパイスをブレンドした自家製調味料で仕上がる料理の数々をご堪能いただけます。個室もご用意していますので、ご卒業・ご入学のお祝いなどご家族でのご利用にもおすすめです。

特別コース**桜華** 3,500円（全7品+中国茶）ランチ/ディナー

<メニュー例>

- ❁ 蟹肉入りフカヒレスープ 翡翠仕立て
- ❁ 桜姫鶏と花切烏賊の三升漬け炒め
- ❁ 桜海老入り汁そば



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/>

【31階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】ランチ 11:00~14:30 (L.O. 14:00) デイナー 17:30~22:00 (L.O. 21:30)

桜を随所に散りばめたコースをランチ、ディナー共にご用意しています。おすすめは、香ばしい桜海老と浅利の旨味が溶け出した春限定のソースを絡めてお召し上がりいただくタリアテッレ。ラ・ステラ自慢の北海道小麦ルルロツソで作る手打ちパスタは、女性に人気の一品です。また、魚料理には完熟したトマトで作るケッカソースに桜の葉を加え、口の中で優しく桜が香るように仕上げます。シェフの技が光る春のご馳走をご堪能ください。

クラブエミシア会員限定 桜特別コース

2,300 円 (全 5 品+パン、コーヒー) ランチ

<メニュー例>

- ✿ ボンゴレピアンコ 桜海老タリアテッレ
- ✿ 鯿のディアボラ 桜風味のケッカソース
- ✿ イタリア風桜餅クリームチーズのセミフレッドと桜風味のフルーツジュレ



ディナーコースヴァリエタ桜スペシャル

5,000 円 (全 6 品+パン、コーヒー) デイナー

<メニュー例>

- ✿ 筍のオリーブ、クリームチーズ落味噌風味グラチネ
- ✿ 鯛のソテー 桜風味のケッカソース
- ✿ 骨付きラム肉のグリル 桜香る行者ニンニクソース

【1階 ベーカリーショップ ノースクレスト】営業時間 7:00~19:30 (スイーツの販売は 9:30~)

- ✿ 桜のパウンドケーキ 200 円
パウンドケーキの中に桜餡を包んだ、ふんわりもっちり食感の虜に
- ✿ 桜クッキー 1 枚 150 円/3 枚セット 420 円
香ばしいサクサクの生地に桜の葉を練り込んだ、春の香りが口に広がるクッキー
- ✿ ふんわり桜のシフォンケーキ 500 円
エミシア自慢のふわふわシフォンに桜の葉を加えて焼き上げた春限定のスイーツ



【B1階 リラクゼーション スパ・アルパ】 営業時間 11:24~19:30 (最終入浴受付 23:00)

❖ 桜のカクテル 500円

桜の花をグラスに浮かべた春らしいカクテル。ご入浴後に楽しんでいただけるよう、ソーダとグレープフルーツ、桜リキュールで爽やかに仕上げました。

❖ 桜デザート 600円

ミニ桜餅、桜アイス、抹茶羹、アイスクリームがセットになったお得なスイーツセット。

※ ご利用の際は、別途ご入浴料金 2,600円が必要となります。

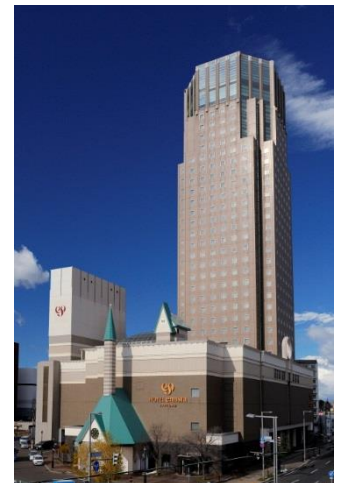


ホテルエミシア札幌について

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512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5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】	512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】	約174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