

2018年11月16日

ホテルエミシア札幌 Emisia Christmas 2018

～聖夜のデートはもちろんクリスマスのランチプランも～

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、12月22日（土）～25日（火）の期間、館内レストランにてクリスマスメニューをご提供いたします。聖夜の輝く夜景とご一緒にお料理をお楽しみいただける、クリスマスデートに最適なホテル最上階のイタリアンレストランやランチタイムにご利用いただける女子会やママ友会にぴったりのメニューもご用意していますので、シーンに合わせてぜひご利用ください。

【カップルで過ごすクリスマスにおすすめ！】

31F イタリアンレストラン ラ・ステラ ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

地上110m位置するホテル最上階レストラン。クリスマス期間限定の特別コースは、雲丹とマグロを使用した和と洋を組み合わせ前菜からはじまり、魚介の旨味を凝縮したスープやパリパリのカダイフを纏ったリーフ仕立てのオマール海老、ピリ辛のサルサソースでお召上がりいただく鮑などシェフ厳選の食材をふんだんに使用したメニューをお届けいたします。窓一杯に広がるまばゆい夜景のパノラマを楽しみながら、大切な人とごゆっくりとお食事をお楽しみください。

クリスマスディナー 10,000円 (全6品+パン、コーヒー)

[メニュー例]

【パスタ】 三大蟹のトマトクリームパスタ タリアテッレ (タラバ、毛ガニ、ズワイ蟹)

【魚料理】 オマール海老のカダイフ巻きリース仕立てとアワビの香草焼き
サルサソース

【肉料理】 道産牛ロース肉のビステッカとビーフストウファートのパイ包み焼き

期間：12月22日（土）～25日（火）

※12月23日（日）、24日（月・祝）は二部制（一部 17:30～18:00／二部 20:00～20:30）

※2名様より承ります。 ※前日迄要予約



【ランチタイムにご友人と一緒にゆっくりクリスマス！】

30F 中国料理 仙雲 ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

ランチタイムにご利用いただける、クリスマス特別コースをご用意いたしました。肉汁が溢れだす小籠包にはトリュフを加え、香り高い飲茶に仕上げます。前菜には、独自にブレンドしたスパイスと特製ソースでお召上がりいただく「広東風刺身」をお届けいたします。お昼の時間帯にゆっくりとご友人とお食事を楽しんでみてはいかがでしょうか。

クリスマスショートコース 4,000円 (全6品+中国茶)

[メニュー例]

- 新鮮魚介の広東風刺身仕立て
- トリュフ入り小籠包と海老蒸し餃子
- 厳選ポークの柔らか煮添え 蓮の葉包みおこわ

期間：12月22日(土)～25日(火)

1F カフェ・ドム ランチ 11:30～14:30 L.O.

12月最終週のランチはカフェ・ドムで決まり！クリスマス期間と称し、通常ランチタイムにご提供しているウィークリーランチがアップグレードいたします。メインディッシュには、じっくりと焼き上げたジューシーなローストビーフをご用意いたします。サラダ、スープはbuffetスタイルで食べ放題。食後には、カフェ・ドム自慢の「トアルコトラジャコーヒー」をご提供いたします。

クリスマスランチ 1,700円

期間：12月21日(金)～27日(木)



【ファミリーで過ごすクリスマスにおすすめ！】

30F 中国料理 仙雲 デイナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

フレンチや日本料理を巧みに融合した仙雲ならではの料理をお届けいたします。仙雲名菜「厳選ポークの柔らか煮のフリット 熟成黒酢とマデラワインのソース」は、フォアグラのオイルなど料理長こだわりの素材を合わせた黒酢を三年間熟成させ、さらに半分になるまで煮詰めた濃厚なソースが自慢です。赤ワインのようなコクとバルサミコのようなさっぱりとした味が特徴です。

クリスマスディナー 8,000円 (全7品+中国茶)

[メニュー例]

- リンゴとフカヒレのポタージュ フォアグラのロワイヤル
- トリュフ入り小籠包と海老の蒸し餃子
- オマール海老のチリソース ラクレットチーズの春巻添え

期間：12月22日(土)～25日(火)

※12月23日(日)、24日(月・祝)は二部制(一部 17:00～18:00/二部 19:30～20:30)

※2名様より承ります。 ※前日迄要予約



【ホームパーティーの必須アイテム！聖夜を彩るクリスマスケーキ】

1F ベーカリーショップ ノースクレスト



● Blanche de Noel ～ホワイトクリスマス～

しっとりした食感のスポンジ生地に、甘さ控えめフレッシュクリームでデコレーションしました。中にはイチゴを2層に仕上げました。幅広い年齢層のお客様にお楽しみいただけるケーキです。

4号 (12cm) 3,200円/5号 (15 cm) 4,200円

● Nuit de Noel ～夜のクリスマス～

2層のチョコスポンジに国産チョコレートとベルギー産チョコレートを合わせることでカカオを感じられるクリームを表現。幅広い客層に合わせたホテル自慢の生チョコケーキです。

4号 (12cm) 3,200円/5号 (15 cm) 4,200円

● ReveFromage ～夢のチーズケーキ～

スポンジにはパルメザンチーズを練り込み、マスカルポーネ、クリームチーズ、フロマージュブラン、カッテージの5種類のチーズを使用した贅沢な2層のチーズケーキをご用意いたします。

スクエア (15cm) 4,800円

ご予約締切日 : 12月15日 (土)

ケーキお渡し日時: 12月22日 (土) ~25日 (火) 10:00~19:00

【食べきりサイズの可愛いブッシュドノエルも登場！】



● ブッシュドノエル ショコラ 700円 ガナッシュ入りの生クリームがポイントです。

● ブッシュドノエル ミルク 800円 ミルクの甘さとベリー酸味が絶妙なバランスに仕上げられています。

● ブッシュドノエル ピスタチオ 900円 自家製のラズベリージャムとピスタチオを使用したバタークリームを巻いています。

期間: 12月1日 (土) ~25日 (火)

【クリスマスイベント】今年もゴスペルや小学生によるハンドベルの演奏も☆

日時：12月22日（土）、23日（日）、24日（月・祝）

● サンタクローズ記念撮影

16:30～17:00 / 1F ロビー ※カメラをご持参ください

● チャペルコンサート

開場 16:45～ 開演 17:00～17:30

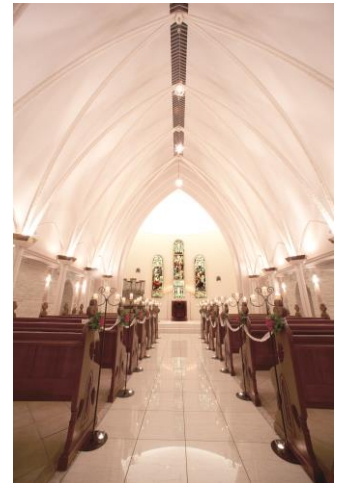
1F チャペル内（入場無料）※席に限りがございますので、立ち見になる場合がございます。

【出演】

12月22日（土） 厚別東小学校フォレストリンガーズ（ハンドベル）

12月23日（日） プリリアントスターズ札幌（ゴスペル）

12月24日（月・祝） ハートフルコゼット（ハーブ&フルーツ）



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

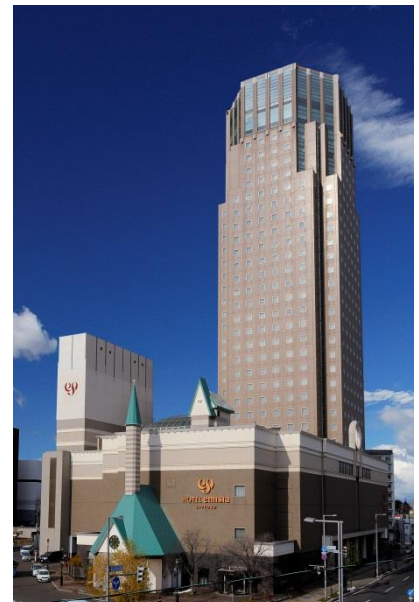
【規模】 地上32階 / 地下2階

【客室】 512室

【施設】 レストラン（4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200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/>