

2015年12月4日

ホテルエミシア札幌

Emisia, is your HOME

～エミシアがお届けする、笑顔あふれるクリスマス～

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19日(土)～25日(金)の期間、エミシアのテーマ「ほほ笑みと幸せ」を随所に取り入れ、美味しいお料理とあたたかなおもてなしで、幸せを感じていただけるクリスマスをお届けいたします。

クリスマス期間中だけの特別buffetや、テーブルオーダーバイキングをはじめ、新日本三大夜景にも選ばれた札幌の夜景と共に楽しむ最上階レストランでのクリスマス特別コースなど、シーンに合わせてご利用いただけます。

【1階 カフェ・ドム】 ディナータイム: 17:30～22:00(ラストオーダー 21:30)

ファミリーで過ごすクリスマスには、お子様からご年配の方までお楽しみいただけるバラエティ豊かな料理が並ぶbuffetがおすすめです。皮はパリッと、お肉はしっとりと仕上げた「ローストチキン」や、魚介の旨味が凝縮された「ブイヤベース」など、シェフ自慢の料理がご堪能いただけます。純白のチャペルと、真っ赤にデコレーションされた大きなクリスマスツリーのコントラストが美しいカフェ・ドムで、クリスマスだけの特別buffetをお楽しみください。

クリスマスディナーbuffet 3,500円(お一人さま)

- ・ お子様(7～11歳) 1,500円 / 幼児(6歳まで)1,000円 ※ buffetのみの3歳以下 無料

【カービングステーション:シェフが目の前で仕上げます】 ローストビーフ

【スイーツステーション】 チョコレートフォンデュ

(buffetアイテム一例)

- ・紅茶鴨のスマーク オレンジソース ・フルーツブレッド ・ナシゴレン
- ・道産野菜と各種旬菜のロースト 各種コンディメント
- ・スパゲティ カルボナーラ風ペッパークリームソース



【1階 日本料理 雪花】 ディナータイム: 17:30~22:00(ラストオーダー 21:30)

今しか味わうことのできない食材をふんだんに使用した、和食だからこそ表現できる美しい料理の数々で、クリスマスの夜を演出いたします。おすすめは、旬の真鱈を使用した「真鯛みぞれ鍋」。みずみずしい大根をたっぷりとのせて、ホワイトクリスマスを表現した身体温まる一品です。

クリスマス会席 10,000円(お一人さま) ※ 前日迄要予約

- 【焼物】国産牛ロース西京焼き 高苜塔 金山寺山葵
- 【凌ぎ】鰯握り寿司 ガリ
- 【小鍋】真鯛みぞれ鍋 ミニ青梗菜 手鞠湯葉 占地 粟麩
- 【強肴】真河豚唐揚げ 青唐 レモン など全9品



【30階 中国料理 仙雲】 ランチタイム: 11:30~14:30(最終入店 12:30迄) / ディナータイム: 17:30~22:00(最終入店 20:00迄)

ご家族や友人同士で過ごす賑やかなクリスマスパーティーには、仙雲のオーダーバイキングがおすすめです。先付メニューとして、特選前菜の盛り合わせをはじめ、フカヒレの姿煮、ロブスターを贅沢に使用した海老のチリソースをご用意いたします。仙雲人気の料理 20品からお好きな料理をお好きなだけ思う存分お楽しみください。

クリスマス特別 90分間テーブルオーダーバイキング
5,500円(お一人さま)

・お子様(小学生) 3,000円 ※ 2名様よりご利用可

先付メニュー + 選べる20品オーダーバイキング

【メニュー一例】

- ・骨付きチキンのチャーシュー ・茄子と春雨のガーリック蒸し
- ・烏賊の湯引きナンブラソース など

点心、デザートもお好みに合わせて食べ放題です。



【31階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】 ディナータイム: 17:30~22:00(ラストオーダー 21:30)

大切な人と過ごす特別な夜は、窓越しに臨むキラキラと光る夜景が美しい最上階レストランがおすすめです。北海道の稀少な小麦「ルルロツ」で作るラ・ステラ自慢の手打ちパスタ「天使海老と浅蜷のアーリオオーリオ リングイネ」や、口の中でとろけてしまいうほど柔らかい道産牛にフォアグラを添えたメインディッシュなど、クリスマスだけのスペシャルメニューで、お二人の時間に華を添えます。

クリスマスディナーコース 10,000 円(お一人さま)

※ 2 名様よりご利用可

- ・本マグロのカルパッチョ 彩り野菜 リース飾り
- ・天使海老と浅蜷のアーリオオーリオ リングイネ
- ・道産牛ロース肉タリアータ フォアグラソテー トリュフソース
など全 7 品(パン・コーヒー付)



【31 階 バーラウンジ スターズ・バー】 営業時間: 19:00~24:00(ラストオーダー 23:30)

新日本三大夜景にも選ばれた、宝石を散りばめたような札幌の夜景とご一緒に、ソムリエ厳選のワインやシャンパンを楽しむ優雅な時間を過ごしませんか。ワイン(赤/白)、シャンパンの中から好きなものを 2 杯と、特製オードブルがついたクリスマスだけの特別セットをご用意いたします。レストラン後のご利用はもちろん、ご宿泊されるカップルにもおすすめです。

クリスマセット 3,000 円(お一人さま) ※ 数に限りがございます

下記より好きなワイン 2 杯+オードブル

<グラス シャンパン> マリーワイス

<グラス 赤ワイン>シャトールサンボネ

<グラス 白ワイン>ブルゴーニュブランキユヴェファミユ / ルー・デュモン



【1 階 ベーカリーショップ ノースクレスト】 営業時間: 7:00~19:00

クリスマスの食卓に華を添える、パティシエ自慢のケーキを 3 種ご用意いたしました。

米粉やベルギー産のチョコレートなど、素材にとことんこだわったエミシアだけの特別ケーキをお楽しみください。

※ ご予約受付は 12 月 15 日(火)迄



聖夜のプレゼント 4 号 2,980 円 / 5 号 4,000 円(各サイズ限定 100 個)

米粉を 100% 使用したしっとりとした食感のスポンジに、苺を 2 層にサンドしたホワイトデコレーション。

中央のプレゼントボックスには、サンタさんが届けたあたたかい”ハート”のプレゼント。何が出てくるかは箱を開けてからのお楽しみです。



サンタのお庭 4 号 2,980 円 / 5 号 4,000 円(各サイズ限定 100 個)

小麦粉とココアパウダーの配合にこだわった、なめらかな食感のチョコスポンジ。中は苺を 2 層にサンドし、外側はベルギー産のチョコレートで仕上げた上品な甘さのカカオクリームでデコレーションしています。ほろ苦いチョコレートの香りとクリームの口どけをお楽しみください。





【限定 50 個】クリスマスフラワー 3,400 円

香ばしいアーモンド生地に、紅茶のブリュレを組み合わせた香り高いケーキ。ラズベリーのソースを挟み込み、まるでロシアンティーのような味わいが口いっぱいに広がります。手作りのぬくもりを大切にするため、エミシアのロゴプレート、ポインセチアも全てお召し上がりいただける素材で仕上げました。



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 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 m²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】 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/>