

2015年10月8日

ホテルエミシア札幌

Emisia Halloween Week

～館内全レストランにてお楽しみいただける**期間限定ハロウィン特製スイーツが登場!**～

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、10月25日(日)～10月31日(土)の期間、お子様からご年配のお客様まで幅広くお楽しみいただけるハロウィンプロモーションを開催いたします。期間中、対象のコースメニューをご利用のお客様には、食後のデザートが”ハロウィンスイーツ”に**無料アップグレード**になる特典をご用意いたします。この他、見た目も可愛いハロウィンスイーツや、パーティーを盛り上げる特製カクテルなどもご用意しています。女子会や仲間同士でのお集まりには、ホテルエミシア札幌の”美味しい”、”楽しい”ハロウィンがおすすめです。

<10/25～10/31 限定>スペシャルデザートへアップグレード

期間中、雪花、仙雲、ラ・ステラにて対象ディナーコースをご利用のお客さまへ通常のデザートからハロウィンスイーツに無料アップグレードをさせていただきます。秋の食材を使用した特別スイーツをご賞味ください(スイーツの詳細は下記に記載)

【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)

料理長特製「南京入り白玉ぜんざい」へアップグレード。ハロウィンを象徴する“かぼちゃ”を練り込み、一つ一つ丁寧に仕上げた、自家製の白玉がたっぷり入ったぜんざいをお楽しみください。

<対象コース>

- ・ ディナーコース「月会席」 5,400 円
- ・ ディナーコース「雪会席」 8,600 円
- ・ ディナーコース「北海道特別会席」 12,000 円



【30階 中国料理 仙雲】

ディナータイム: 17:30～22:00(ラストオーダー 21:30)

濃厚な生クリームと杏仁で中華テイストに仕上げた「かぼちゃのカタラーナ 杏仁風味」、中華セイロで蒸しあげたホクホク食感を楽しめる「かぼちゃの餡炊」の2種類をのせた特別プレートをご用意いたします。

<対象コース>

- ・ 睡蓮ディナーコース 3,500 円
- ・ 秋の仙雲特別広東コース 5,000 円
- ・ 小欄ディナーコース 5,000 円



- ・ 料理長おすすめディナーコース 7,000 円
- ・ 富貴蘭ディナーコース 9,000 円
- ・ 豪華食材 仙雲特別中国懐石 11,000 円

【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)

ジャック・オー・ランタンをかたどったパンプキンパイと、ドラキュラをイメージしたブラッドオレンジのジュレ、ハロウィンの怪しい夜を演出する三日月型のガトーショコラ。見た目も可愛いハロウィン特別スイーツプレートです。

<対象コース> ※前日迄にご予約ください

- ・ 気軽に楽しむディナーコース「ピアチェーレ」 3,500 円
- ・ さまざまな食材を味わえるディナーコース「ヴァリエタ」 5,000 円
- ・ シェフ特選食材のディナーコース「ブオーノ」 8,000 円



<ハロウィン当日(10/31)限定>

ラ・ステラでは、10月31日(土)のディナータイム限定で店内の照明をキャンドルのみで営業し、いつもと違った雰囲気でお食事がお楽しみいただけます。さらに、ラ・ステラスタッフに「ハロウィンのお決まり文句の「Trick or Treat!」と言うと、一晩だけの「ハロウィン・スペシャルドリンク(ノンアルコールも可)」をお一人様1杯プレゼント!

【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

<10/1~10/31>ハロウィンクッキー 1枚(各)150円 / 3枚セット420円

ジャック・オー・ランタン、コウモリ、魔女の帽子をモチーフにしたハロウィンにぴったりのクッキーが登場。帽子とコウモリの生地には、ココアパウダーをたっぷり練り込み、ちょっとビターな味わいに。ジャック・オー・ランタンの生地には、かぼちゃパウダーを練り込み、優しく素朴な甘みに仕上げました。



【1階 カフェ・ドム】

カフェラウンジ: 10:30~17:30

<10/25~10/31 限定>スイートパンプキンチーズタルト 500円

札幌近郊で収穫された甘みたっぷりのカボチャを使用した秋の贅沢スイーツ。キシシュのサクサクとした生地で、クリームチーズとカボチャを包み、香り高いアマレットリキュールで仕上げました。

【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)

<10/25～10/31 限定>ハロウィンウィーク限定カクテル**● ドラキュラズ・ブラッド 1,050 円**

ドラキュラをイメージした特製カクテル。チェリー、ブラックカラント、ストロベリーをベースに、ジンジャーやチリなどのスパイスを絶妙にブレンドしたリキュールを使用。レモン、クランベリーと合わせてさっぱりとした口当たりのカクテルに仕上げています。

**● かぼちゃとバニラのデザートカクテル 1,230 円**

甘みの強い北海道産えびすかぼちゃに、相性の良いバニラを加えたデザートカクテル。ジャック・オー・ランタンをイメージしたかぼちゃの器が、ハロウィンをより一層盛り上げます。

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】** 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/>