

2015年4月17日

ホテルエミシア札幌

【*Mother's Day*】お母さまのお食事代が**無料!**

～ 5月8日(金)～5月10日(日) ～

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、5月8日(金)～10日(日)の間、お母さまに喜んでいただけるレストランプラン・特典をご用意いたしました。家族でともに過ごす楽しい時間や家族の笑顔は、お母さんへの最高のプレゼントです。素敵な感謝の時間をホテルエミシア札幌で過ごしませんか?

❁母の日スペシャル特典❁ お母さま1名様分のお食事代が無料!!

- ・ 期間: 5月8日(金)～5月10日(日)
- ・ 対象レストラン: 館内4つのレストラン(ブッフェ/日本料理/中国料理/イタリアン)
- ・ メニュー: 母の日特別コース
- ・ 予約: 前日までに大人3名様以上(母の日メニュー)をご予約ください。

【1階 ブッフェレストラン カフェ・ドム】

ランチ 11:30～14:30(LO14:00) ディナー 17:30～22:00(LO21:30)

5月のおすすめ料理は”アジアスタイル”。ランチタイムには、シェフが目の前で仕上げるライブステーションにて「海南鶏飯」が登場。本場マレーシアの味がお楽しみいただけるシェフ自慢の一品です。柔らかな自然光が差し込む開放的な店内とバラエティ豊かな料理が、家族の会話を盛り上げます。

ランチタイム: お一人さま 2,200円 ディナータイム: お一人さま 3,000円

メニュー例:

- ・シーフードと春雨のサラダ アジアンスタイル
- ・ガドガド(インドネシア風白胡麻ナッツソース添え)
- ・鶏肉のスイートバジルチリソース炒め
- ・塩鮭とレタスのエクストラバージンオイルピラフ



<ディナーブッフェでは、ブッフェの他にメインプレートをお選びいただけます>

- ・道産豚豚のソテー オニオンソース 道産豆のフランセーズ仕立てを添えて
- ・道産帆立貝柱のポワレ 焦がしバターソース アーモンドの香り パルマ産生ハムと共に

【1階 日本料理 雪花】<母の日特別会席>

ランチ 11:30～14:30(LO14:00) デイナー 17:30～22:00(LO21:30)

料理長厳選の北海道産“油目”を、相性の良い醤油ダレでじっくりと丁寧に焼き上げた「油目山椒焼き」や、おめでたい席にぴったりの「鯛兜煮」など日頃の感謝の気持ちを伝えるのにぴったりの特別コースをご用意いたします。お母さまを囲んで、見た目も美しく、ヘルシーな日本料理をぜひお楽しみください。

お一人様 5,000円 ※ランチ・ディナー共通でお楽しみいただけます。

メニュー:

- ・お祝い八寸 五種盛り
- ・清汁仕立て 紅白真丈 亀甲椎茸 結び三つ葉
- ・海鮮二種 あしらい一式
- ・油目山椒焼き はじかみ
- ※追加料金+1,000円(税サ込)で「貝付帆立 アスパラバター焼き」へ変更可
- ・鯛兜煮 小芋 牛蒡 青味
- ・筍挟み揚げ 茄子 南瓜 青唐
- ・握り寿司3種 赤出汁
- ・柏餅



【30階 中国料理 仙雲】<母の日特別睡蓮コース>

ランチ 11:30～14:30(LO14:00) デイナー 17:30～22:00(LO21:30)

人気のメニューを取り揃えた「睡蓮コース」。豚や鶏、金華ハムを8時間以上かけてじっくりと煮出したコラーゲンたっぷりの上湯が自慢の「干し貝柱と野菜のスープ」など、女性に喜ばれる美しいお料理をお届けいたします。

お一人様 3,500円 ※ランチ・ディナー共通でお楽しみいただけます。

メニュー:

- ・前菜盛り合わせ
- ・干し貝柱と野菜のスープ
- ・豚肉の細切りと青野菜の塩味炒め
- ・春巻き 甘酢ソース添え
- ・海老と春雨の自家製豆板醤煮込み
- ・五目炒飯
- ・杏仁豆腐
- ・ジャスミン茶



【31階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】 <母の日特別コース>

ランチ 11:30～14:30(LO14:00) ディナー 17:30～22:00(LO21:30)

お皿をキャンバスに野菜で描く彩り鮮やかな前菜や、稀少小麦留萌産ルルロツソで作る自家製手打ちパスタを濃厚な雲丹のクリームソースでお召し上がりいただく「雲丹とルッコラのクリームパスタ」など、スペシャルメニューをご用意いたします。また、お母さまへのデザートには、チョコレートをカーネーションに見立てた華やかな特別デザートをご用意いたしました。

お一人様 5,000円 ※ランチ・ディナー共通でお楽しみいただけます。

メニュー:

- ・生ハム ドライトマト アランチーノ
- ・サラダ ラ・ステラ ガルグイユ
- ・雲丹とルッコラのクリームパスタ
- ・イサキと五三竹のウミド
- ・スペアリブの燻煙風味焼き アスパラガス添え
- ・本日のデザート盛り合わせ
(お母様にはカーネーション付き7点盛りドルチェ)
- ・自家製パン
- ・コーヒー、紅茶またはエスプレッソ



<その他の母の日商品もご用意しています>

【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(※ケーキの販売は9:00～)

- ・ **母の日クッキー 350円** ※4/20(月)より販売開始
エプロンとお花をアイシングした可愛いクッキー。
優しいお母さんをイメージして作りました。
- ・ **ホワイトチョコとフランボワーズのガトー 380円**
ホワイトチョコの中に甘酸っぱいフランボワーズソースを入れた
淡いピンクがお母さんにぴったりのスイーツ。
- ・ **母の日デコレーションケーキ 2,300円**
イチゴをサンドした生クリームデコレーションに、チョコレートで
作るピンク色の鮮やかなカーネーションをのせたケーキ。
普段なかなか言えない「ありがとう」の気持ちをお届けしませんか。



【地下1階 リラクゼーション スパ・アルパ】 営業時間:11:00~24:00(入浴受付 23:00迄)

いつも家事や仕事に忙しいお母さまに、トリートメントのプレゼントはいかがでしょう。

アロマの香る専用のお部屋で、心地よいぬくもりのある手のひらが、お母さまの身体を癒します。おすすめは、甘く優しい香りでストレスや緊張を和らげ「植物のお医者さん」とも呼ばれる貴重なカモミールローマンをベースに、リフレッシュ効果を持ち、鼻や喉など呼吸器のコンディションを整える清涼感のあるペパーミントをブレンドした期間限定の「カモミール&ペパーミント オイルトリートメント」。お母さまへ安らぎの時間を送りませんか。

・カモミール&ペパーミント オイルトリートメント(全身 50分+ヘッド 10分)

料金: 9,300円

期間:2015年5月31日(日)まで



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首都、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】 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

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