

2015年6月24日

## ホテルエミシア札幌

### 北海道の大地の恵みで感じる”夏”の美食

～採れたて新鮮野菜や、大粒の帆立貝など、北海道の旬の味覚が大集結！～

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、7月1日(水)～8月31日(月)の期間、“北海道の夏”をテーマにしたプロモーションを全館で開催いたします。北海道の旬の食材をふんだんに使用したシェフ自慢のお料理で、食材の宝庫北海道の恵みを存分にお楽しみください。

**【1階 カフェ・ドム】** デイナー: 17:30～22:00(LO21:30)

選べるメインディッシュには、真狩産の豚肉や、甘味が濃く旨味が凝縮された肉厚の北海道産帆立を使用したメニューが登場。この他、十勝モツツアレチーズ、知床鶏など道産食材を使用した約40種類以上のバラエティ豊かな料理がbuffetボードに並びます。近郊の皆さまはもちろん、道外からお越しになる観光客の皆さまにも喜んでいただけるメニューをご提供いたします。

- ・ディナーbuffet 3,000円
- ・小学生(7～11歳まで) 1,500円
- ・幼児(4～6歳まで) 1,000円 ※3歳以下は無料、キッズプレート希望される場合お一人さま1,000円

#### <7月の選べるメインディッシュ>

- ・真狩産豚肩ロースの低温コンフィ仕立て 甘酸っぱいパインのソース
- ・道産帆立貝柱のミキユイ 野菜たっぷりのピネグレットを添えて

#### <8月の選べるメインディッシュ>

- ・道産豚肉の長沼産カチヨカバロを使ったサルティンボッカ
- ・道産帆立貝柱の自家製スモークバターソテー
- 長沼産ななつぼし米のミルクリゾット添え



**【1階 日本料理 雪花】**

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

大粒の帆立貝や料理長厳選の「十勝彩美牛」など、北海道の山海のコラボレーションがお楽しみいただけます。脂がのり栄養満点な北海道の特産「黒鱧」を、職人が丁寧に骨切りした夏にぴったりのお重や、鱧を存分に楽しめる優しい味付けの柳川をご提供いたします。目にも鮮やかなお料理を味わいながら北海道の夏をご堪能ください。

- ・北海道産黒鱧重 (ランチ) 3,240 円
- ・北海道御膳 (ディナー) 3,500 円
- ・北海道特別会席 (ディナー) 12,000 円

メニュー例:

- ・貝付帆立炙り焼き アスパラバター(北海道御膳)
- ・蟹といくらの二色丼(北海道御膳)
- ・十勝彩美牛ロース陶板焼き(特別会席)
- ・もろこし豆腐 蒸し鮑(特別会席)



### 【30 階 中国料理 仙雲】

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

北海道の夏の味覚と美の共演。太陽の恵みをいっぱい浴びたカラフルな夏野菜や、雲丹にトリュフなどワンランク上の食材を惜しみなく取り入れた贅沢コースをご用意いたします。おすすめは、「**とうもろこしの冷製スープ**」。北海道の濃厚クリームとたっぷりの野菜の旨味、人参のkokととうもろこしの甘みを最大限に引き出せるよう、塩のみでシンプルに味付けをした一品。今しか味わうことのできない北海道ならではの一品です。

- ・夏の美食ランチ 2,300 円
- ・夏の北海道を満喫 仙雲特別広東コース(ランチ/ディナー) 5,000 円

メニュー例:

- ・とうもろこしの冷製スープ(7月美食ランチ、特別広東コース)
- ・浅利の炒飯 行者ニンニクと雲丹の風味(特別広東コース)
- ・豚肉と茄子の黒胡椒炒め(8月美食ランチ)



### 【31 階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】

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

真っ赤に熟した完熟トマトや、ぷりぷりの海老や帆立など、新鮮な食材を使用した涼しげな夏のイタリアンがお楽しみいただけます。稀少な**北海道留萌産小麦「ルルロツ」**で作る本格窯焼きピッツアには、食感が楽しめるよう大きくカットした茄子、ズッキーニ、オニオン、パプリカ、ヤングコーンなど栄養満点の夏野菜をふんだんに使用。素材本来の味を活かせるようにトマトソースは使用せず、野菜の旨味たっぷりのカポナータに仕上げました。また、デザートには「**夏限定 選べるジェラート**」をご用意いたします。赤肉メロン、マンゴーなど夏のフルーツはもちろん、季節の野菜を使用した今だけのオリジナルフレーバーがお楽しみいただけます。

- ・夏を楽しむランチセット 1,850 円
- ・カジュアルな特別ディナーコース「ピアチエーレ」 3,500 円
- ・バラエティ豊かな食材で奏でるディナーコース「ヴァリエタ」 5,000 円

メニュー例:

- ・海の幸の冷製カッペリーニ (ランチセット)
- ・夏野菜のカポナータビスマルクピッツァ(ランチセット)
- ・真狩産ハーブ豚タリアータ とうもろこしのクリームリゾット添え  
(ディナーコース ピアチェーレ)
- ・道産帆立とソイのカチュッコ (ディナーコース ヴァリエタ)



**【31階 バーラウンジ スターズ・バー】** 営業時間:19:00~24:00(LO 23:30)

ミントの香りと味わいが特徴的な夏の定番カクテル「モヒート」を、色とりどりのフルーツや野菜を使用してアレンジ。モヒートに使用するミントには胃の調子を整え、消化促進、不眠解消など多様な効果があるとされ、フルーツや野菜に含まれる成分と合わせることで美や健康に一役かってくれる嬉しい効果が期待できます。爽やかな味わいのモヒートを飲んで、夏の暑さを吹き飛ばしながらアンチエイジングを試してみたいはいかがでしょうか。

- ・ハスカップのモヒート (貧血を予防し、美肌効果も)
- ・マンゴーのモヒート (美肌効果、生活習慣病の予防に)
- ・キウイのモヒート (疲労回復や、風邪の予防に)
- ・イチゴのモヒート (美肌をつくり、むくみも解消)
- ・ぶどうのモヒート (疲労回復、栄養補給に)
- ・トマト&バジルのモヒート (疲れを癒し、リラックス) 各 1,330 円



**【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(スイーツは9:30~)

カラフルなフルーツをふんだんに使用し、パティシエが一つ一つ丁寧に仕上げた「涼を感じるカップデザートフェア」を開催。すっきりとした甘さの夏スイーツは、見た目も爽やか。ゆったりとした夏のひと時におすすめです。

**【果肉、ピューレ、ジュレ、ソース、ムースなど 5種類の食感が楽しめるカップスイーツ】** 各 380 円

<7月>

- ・マンダリンオレンジのヴェリーヌ
- ・メルバ
- ・パッションムース

<8月>

- ・マンゴームース
- ・巨峰とヨーグルトのムース
- ・クランベリーとショコラ・オ・レのムース

**【北海道フルーツとワインで仕上げた、ちょっぴりリッチな大人のゼリー】** 各 380 円

- ・ハスカップとワインのジュレ
- ・赤肉メロンとワインのジュレ
- ・スイカとワインのジュレ



**【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)

**ラベンダーオイルトリートメント(全身 50分) 7,500円**

※ 10分延長または10分ヘッド追加(最大120分まで) + 1,500円

ラベンダーで有名な中富良野町「ファーム富田」産で、ラベンダーの品種の中でも香りがよく、オイルの質も高いといわれる「おかむらさき」を一番いい時期に蒸留したものをだけを使用します。リンパに沿って行うトリートメントで、ストレスからくる緊張をほぐし、心も体もリラックスしませんか。



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㎡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/>