

2015年6月10日

ホテルエミシア札幌

この夏の新メニュー続々登場！

長さ30cmのロングエクレア、ハイブリットパン、パティシエが作るキッシュなど
～1階 ベーカリーショップ「ノースクレスト」～

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)より1階 ベーカリーショップ「ノースクレスト」にて、夏の新作メニューが登場します。北海道産とうもろこしを使用した北海道土産にもぴったりのロールケーキをはじめ、見た目もインパクトのあるロングエクレアなどパティシエの遊び心あふれる新商品がお楽しみいただけます。



- **とうきびロールケーキ** 600円 7月1日(水)～8月31日(月)
バターと醤油で炒めた北海道産とうもろこしを生クリームに混ぜ込んだ、北海道ならではのロールケーキ。生地にはコーンフラワーを練り込み、しっとり焼き上げています。香ばしい醤油バターの香りと、とうもろこしの甘さを感じられる北海道土産にもぴったりのスイーツです。



- **ロングエクレア** 各280円
長さ**30cm**もあるエクレアは、端から端までクリームがたっぷり入っている食べ応えのある一品。フレーバーは、マダガスカル産のバニラビーンズを使用したプレーン、ほろ苦い抹茶、飽きのこない軽い口当たりのチョコレート の3種をご用意しています。



- **“パティシエが作る”野菜のキッシュ** 400円
生クリームをたっぷりを使用した濃厚な味わいのキッシュは、毎朝パティシエが自家製の練りパイを使用し焼き上げ、12時には店頭と並びます。7月は真っ赤なプチトマトとズッキーニを使用。月毎に具材が変わり、その時期にしか味わえない旬の食材をキッシュと共に楽しみいただけます。



■ **クレーグル** 170 円

表面は、クロワッサンのようなサクサク感、中はベーグルのようなもっちり感の 2 つを同時に味わえる新食感ブレッド。芳醇なバターの香りがクセになるノースクレストいちおしメニューです。

この他、7、8 月限定で、ワインとフルーツを合わせたゼリーや、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など”涼”を感じる爽やかなデザートをご用意いたします。お土産や家族との団欒の時間に、ぜひノースクレストのスイーツ&ブレッドをお楽しみください。

なお、ご取材のための試食等はいつでも承りますので、お気軽にご連絡ください。

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 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/>