

2018年2月18日

ホテルエミシア札幌 札幌で1番早い開花宣言！ emisia SAKURA fair 2019 ～日本の春を奏でる桜コンサートの開催も～

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、3月1日（金）～4月30日（火）までの期間、今年も「桜」をテーマにしたプロモーションを館内レストランで開催いたします。高層階レストランでは、春野菜や「桜」の名がつく食材をふんだんに使用したメニューや鮮やかなグリーンやピンクが映え、見た目にも美しいお料理をお届けいたします。また、ホテルのロビー中央には今年も一足先に本州から桜を仕入れ、生の桜を展示いたします。今年も、温かな春をよりお客さまに楽しんでいただけるよう、桜をバックに奏でるお琴のコンサートも開催いたしますので、春を五感でお楽しみください。

【日本の春を奏でる桜コンサート】

北海道での開花を前に、ホテルロビーに満開の桜が今年も登場いたします。桜の展示期間中、2日間限定でお琴のコンサートを開催いたしますので、桜湯とご一緒にお楽しみください。

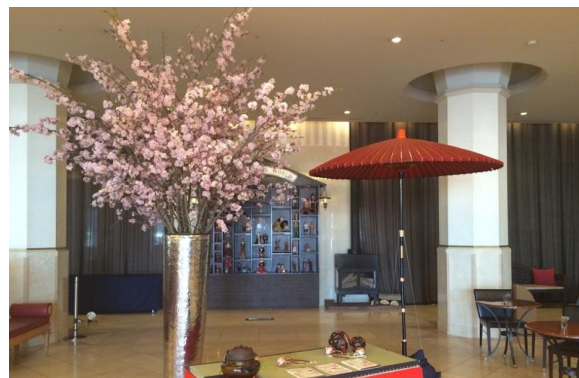
＊ 桜の展示期間：3月25日（月）～4月8日（月）

※桜の開花状況により変動の可能性あり

＊ 場 所：ホテル1階 ロビー

＊ 桜コンサート：3月27日（水）、4月4日（木）14:30～15:00

※ご来場のお客さまに桜湯をご提供いたします。 ※席に限りがございますので、立ち見になる場合がございます。



30F 中国料理 仙雲

ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) デイナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

親鳥や金華ハム、干し貝柱などのシェフ厳選素材をじっくりと8時間煮詰めて完成させる仙雲自慢の上湯に甘みが豊富なハウレン草とズワイガニの身を合わせた鮮やかなグリーンが美しい“翡翠スープ”や桜姫鶏を特製のハチミツソースで仕上げた柔らかくジューシーな鶏叉焼と一緒にのお楽しみいただく蓮の葉包みおこわをお楽しみいただけます。食後には、心躍るスイーツ5種盛りをご用意いたします。ご卒業やご入学、ご家族のお祝い事にもおすすめです。

桜フェア特別コース 4,200円 (全7品+中国茶/ランチ・ディナー)

【メニュー例】

- ＊ 春野菜のフリット 桜海老香る香港式グラタン仕立て
- ＊ 桜フェア特別サービス 北京ダック
- ＊ 真鯛の蒸し物 焦がし葱のナンプラーソース



31F イタリアンレストラン ラ・ステラ

ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00) デイナー 17:30~22:00 (L.O. 21:30)

ランチ、ディナーともに春の香りを纏ったお料理をお届けいたします。ディナーコースでは、肉質が非常に柔らかく、あっさりとした味わいのミルクフェットヴェール（乳のみ仔牛）で作るサルティンボッカをお届けいたします。シェフ特製のマルサラ酒ソースでお召しがりいただきます。また、ランチでお楽しみいただける北海道小麦ルルロツソで作る自家製手打ちパスタも3月、4月ともに春の装いをした季節限定メニューをご用意いたします。

ディナーコース **ヴァリエタ 5,000円** (全6品+パン、コーヒー)

[メニュー例]

- ✿ 細筍のパルマ産生ハム巻き ベニエ
- ✿ 春野菜とベーコンコンタディーナ タリオリーニ
- ✿ サーモンの軽い燻製 グルノーブル風

パスタランチ 平日 **1,700円** 土日祝 **1,850円**

- ・気まぐれサラダ ・3種から選べるパスタ ・本日のデザート
- ・チャバタ ・コーヒー

【おすすめパスタ】

(3月) ボンゴレビアンコ 桜海老タリアテッレ

(4月) そら豆と桜海老のクリーム タリアテッレ 桜の葉フレーバー



1F カフェ・ドム カフェラウンジ 10:30~22:00 (L.O. 21:30)

✿ **桜カクテル 700円**

桜フレーバーにライムと炭酸を合わせたすっきりとした味わいのカクテルをご用意いたします。ノンアルコールでのご用意も可能ですので、ランチとのご利用もぜひどうぞ。また、17:30以降にはおつまみメニューもご用意していますので、ごゆっくりとお酒をお楽しみいただけます。



1F 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 10:00~)

✿ **桜のパンナコッタ 330円**

北海道産のミルクで作る桜風味のパンナコッタにプルプルの桜ゼリーを乗せた、異なる食感が楽しめるスイーツ。

✿ **桜パウンド 230円**

桜餡を包んだ、ふんわりもっちり食感のパウンドケーキ。

✿ **桜シフォンケーキ 500円**

エミシア自慢のふわふわシフォンに桜の葉を加えて焼き上げた春限定のスイーツ。



B1F リラクゼーション スパ・アルパ 営業時間 11:00～24:00 (最終ご入浴受付 23:00)

ラウンジ営業時間 11:00～23:30 (フードラストオーダー 22:00 / ドリンクラストオーダー 23:00)

✿ パフェジャポネ 650円

日本の春をイメージしたカラフルな盛り付けが可愛い一品。一口ごとに違った食感と味わいをお楽しみいただけます。

✿ 桜カクテル 500円

鼻先にほのかに香る桜に一足早い春を感じる、爽やかな飲み口のオリジナルカクテル。ご入浴後の喉を潤すのにおすすめです。



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】 512室
- 【施設】 レストラン(4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/>