

2015年3月6日

ホテルエミシア札幌

ピンクに色づく春の美食桜フェア開催

～ 一足早いお花見も! ロビーに大きな生桜が登場! ～



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、4月1日(水)～30日(木)の期間、日本の春を彩る美しき桜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。春の訪れを告げる旬の食材をふんだんに使用したシェフ自慢のお料理で、待ち焦がれた春の訪れを存分にお楽しみください。

ロビーでお花見! 【生桜のディスプレイ&桜湯と甘味の無料サービス】

4月7日(火)より、ロビー中央に生桜が登場いたします。
桜の下で、パティシエ特製桜のスイーツと桜湯を楽しんでみませんか?

期間: 4月7日(火)～21日(火)
場所: 1階 ロビー中央
桜湯&甘味サービス: 期間中の**火曜日**と**金曜日**(15:00～15:30の間)
先着30名様
パティシエ特製**桜スイーツ**と**桜湯無料**でサービス!



【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) デイナー 17:30～22:00(LO 21:30)
桜海老や菜の花、空豆など春の食材をふんだんに使用した色鮮やかなお料理の他、随所に桜を使用したシェフオリジナルメニューが並びます。鱈の幼魚「サゴシ」は、桜の葉で挟み、香りを持ちながらじっくりと焼き上げたこの時期しか味わうことのできない一品です。

✿カラフルランチbuffe 2,200円(60歳以上のお客様 1,800円)
【レディースデー】毎週火曜日は女性のお客様 1,800円 ※祝日を除く



❖メインプレート付カラフルディナーbuffet 3,000円

<選べるメインプレート>

- ・桜姫鶏のポワレ 越冬じゃがいものドフィノワーズを添えて
- ・桜鯛と道産浅利のワイン蒸し 桜香るオリーブのエマルジョンソース

buffet料理例:

- ・桜海老と菜の花のキッシュ
- ・鶏肉の蒸し焼き 桜クリームソース
- ・サゴシの桜の葉焼き フレッシュトマトサルサ
- ・空豆と桜海老のサラダ
- ・桜のシフォンケーキ 他



【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)

ほんのり桜色が美しい”桜鯛の造り”をはじめ、春を代表する”桜鱒木の芽焼き”、蓋を開けると桜の香りがふわっと香る春の吸い物”桜吸い”など、春にぴったりのお料理をご用意しています。

❖お花見手桶弁当(ランチ) 3,800円

彩り華やかに盛り付けられたボリュームたっぷりのランチメニュー。
随所に春を取り入れた見た目も美しい季節のお弁当です。



❖桜会席(ディナー) 8,600円

先附から甘味まで、春一色の会席。北海道産の北寄貝をはじめ、
料理長厳選の食材で、日本の美しい春を表現いたします。

【30階 中国料理 仙雲】

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

この時期だけしか味わうことのできない桜づくしのお料理の数々。「桜姫鶏」や桜が咲き誇る春が旬の「桜鯛」など、それぞれの素材を活かした繊細でクリエイティブな広東料理をお楽しみください。

❖桜で楽しむ美食ランチ(ランチ) 2,300円

(平日限定 60歳以上のお客様は 1,800円)

6品すべてのお料理に「桜」の名が入ったシェフこだわりのランチコース。その日、最も美味しい海鮮と季節の野菜を、ほのかに香る桜塩で仕上げます。



❖ **豊かな緑と桜で 広東特別コース(ディナー) 3,500 円**

春らしい緑と、桜の鮮やかなピンクのコントラストが美しい料理の数々。おすすめは、桜色をした旬の桜鯛に金華ハム、生姜、桜をのせた「桜鯛の香港風蒸し物」。桜の繊細な香りとご一緒にお楽しみください。

【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)
桜の香りをまとった色鮮やかなお料理や、「桜」の名がつく食材を使用したシェフ自慢のお料理をお楽しみいただけます。おすすめは、この時期、最も葉が柔らかく甘味の増す春キャベツを使用した「春キャベツとグリーンピースのアンチョビクリームタリアテッレ 桜の香り」。稀少小麦留萌産ルルロツソで作る自家製手打ちパスタにアンチョビのコクが溶けだした軽いクリームソースがよく絡む一品です。

❖ **パスタ・ピッツァ・リゾットから選べるランチセット(ランチ) 1,850 円**

おすすめの春キャベツを使用したパスタの他、軽く炒ることにより香りが増した**桜海老**を合わせたリゾット、肉質がやわらかくジューシーな**桜姫鶏**をのせたピッツァをご用意いたします。お好みでお選びください。



❖ **様々な食材を味わえるヴァリエタコース(ディナー) 5,000 円**

前菜からデザートまで**桜をテーマにお送りする春らしさ満開のディナーコース**。おすすめは、皮面をカリッと焼きあげた**桜鯛**を、筍、菜の花など春野菜のミネストローネスープと一緒に召し上がりいただく**桜鯛**のオープン焼き「ズッパプリマヴェーラ」。

「ヴァリエタコース」をご利用のお客様には、期間限定の「**桜スパークリングワイン**」を通常 850 円のところ、500 円にてご提供いたします。

【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)

❖ **桜花**

北海道の地酒をベースに桜リキュール、クランベリー、レモンで仕上げたほんのり甘くさっぱりとしたカクテル。アルコール度数が低いので、日本酒が苦手な方でも飲みやすい一品です。



❖ **桜とグレープフルーツのスパークリングカクテル～ソルベスタイル～**

桜とグレープフルーツの自家製ソルベにスパークリングワインを注いだ辛口カクテル。2 つのソルベを溶かしながら味の変化をお楽しみいただける一品です。

料金: 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(※ケーキの販売は9:00~)

✿桜あんぱん 150円

桜餡が入ったしっとりやわらかな菓子パン。表面をツヤツヤの餡でコーティングし、ほんのりピンク色に仕上げました。

✿桜シフォンケーキ 300円(ピース)

エミシア自慢のふわふわシフォンに桜の葉を練り込んで焼き上げました。桜風味のクリームとジュレとご一緒にお楽しみください。

✿桜クッキー 150円(1枚) / 420円(3枚セット)

桜の葉を練り込んだ、可愛い桜の形のクッキー。プレゼントにもぴったりです。



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】 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/>