

2016年6月20日

ホテルエミシア札幌

北海道の夏を満喫！夏のスタミナ&涼メニューー

～北海道の特選“黒ハモ”やカラフル新鮮野菜など大地の恵みが勢揃い～

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(金)～8月31日(水)の期間、“夏のスタミナ&涼メニューー”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。冷たい麺料理や栄養満点のスタミナメニュー、見た目も爽やかなスイーツなど暑い夏を乗り切るのにぴったりなメニューをお届けいたします。ホテルエミシア札幌で、北海道の夏を思う存分満喫してください。

【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～)

● **夏のジューシーフルーツロールケーキ(ハスカップ/メロン/ピーチ) 各 400 円**

大好評のエミシアロールケーキコレクションに、夏限定デコレーション3種が仲間入り。北海道を代表するフルーツ“メロン”や“ハスカップ”などを使用し、爽やかでジューシーな味わいを追求しました。冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。



● **アニマルクッキー(シロクマ/リス/ライオン/ポニー/ハート) 各 100 円**

<数量限定> ギフトボックス 5枚セット 600 円

サクサクのクッキーにパティシエが1つ1つ丁寧にアイシングした動物たちがとても可愛いスイーツです。ご旅行のお土産やお子さまへのプレゼントにおすすめです。



【1階 カフェ・ドム】 営業時間：10:30～22:00 ディナータイム：17:30～22:00 (L.O.21:30)

● **夏の北海道ディナーセット 3,000 円**

北海道の食材にこだわった、この夏おすすめのディナーセット。ジューシーな味わいが特徴の真狩産豚ロースや肉厚の帆立、甘味の強いカボチャなど北の大地の恵みを思う存分お楽しみいただけます。



【メニュー】

- ・自家製サーモンマリネのルイベ仕立て トリュフオイルのドレッシング
- ・道産ミルクととろきびのポタージュ
- ・真狩産豚ロースのステーキと道産帆立フライ など**全5品**(パン+コーヒー付)

【こちらもおすすめ】

● **北海道ミルクパフェ 1,200 円**

北海道の雄大な自然が育んだ高品質な牛乳を使用したミルクパフェ。濃厚でとってもクリーミーな味わいが特徴で、口の中に優しい甘さが広がります。季節のフルーツと一緒に召し上がりください。

【1階 日本料理 雪花】 ランチタイム： 11：30～14：30 (L.O.14：00) デイナータイム： 17：30～22：00 (L.O.21：30)

● **7月のランチ「文月」 / 8月のランチ「葉月」** 各 3,000 円

夏の料理長おすすめ食材は、脂がのり栄養満点な北海道の特産“黒ハモ”です。

7月は、うなぎと黒ハモを食べ比べできる「ひつまぶし」を2種ご用意いたします。

8月は、丁寧に骨切りした黒ハモを南蛮漬けにしてお届けいたします。旬の食材をふんだんに使用した、優しい味わいのスタミナ料理をお楽しみください。

【7月のメニュー】

鮎塩焼き、上富良野地養豚アスパラ巻、鰻と黒ハモの食べ比べ など全8品

【8月のメニュー】

ハモの南蛮漬け、ゴーヤのお浸し、北あかりのすり流し など全8品



【こちらもおすすめ】

- **北海道産黒ハモ重** 3,240 円 7月30日 土用の丑の日にもおすすめです。
- **<ディナータイム限定> 北海道御膳** 3,800 円 ホタテやアスパラなど北海道の旬の味覚をご堪能ください。
- **北海道サワー (ハスカップ/メロン)** 各 600 円 フルーティーで爽やかな味わいを旬のお料理とともにどうぞ。

【30階 中国料理 仙雲】 ランチタイム： 11：30～14：30 (L.O.14：00) デイナータイム： 17：30～22：00 (L.O.21：30)

● **夏の北海道特別コース** 5,000 円 ※ アップグレードオプション有

旬の北海道産雲丹を使用したお料理を含む、この夏限定の特別広東コース。

新鮮魚介をはじめ、カニやフカヒレなどの豪華食材をふんだんに使用したワンランク上のコースメニューは、特別な日のお食事にもぴったりです。

ソムリエ厳選の北海道ワインと一緒に楽しみください。

【メニュー】

- ・雲丹とズワイ蟹入りフカヒレスープ
- ・新鮮魚介と野菜の雲丹ソース炒め
- ・真狩豚ロースの湯引き 焦がし葱のソース など全7品(中国茶付)



【こちらもおすすめ】

- **<平日限定> 冷やし担々麺ランチセット** 1,700 円(単品 1,350 円)
仙雲人気 NO.1 商品「担々麺」に“夏限定 冷やし麺”が登場。厳選したゴマと自家製豆板醤を使用したコクのある味わいをお楽しみください。冷たい喉ごしで暑い夏にもすっきりとお召し上がりいただけます。
- **爽やかカクテル&北海道ワイン** 各 700 円～
ココナッツとライチのリキュールを使用したカクテル3種と、夏らしく爽やかな味わいの北海道ワインをご用意いたします。

【31階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】 ランチタイム： 11：30～14：30 (L.O.14：00) デイナタータイム： 17：30～22：00 (L.O.21：30)

● **選べるランチセット 1,850円**

留萌産小麦“ルルロツ”を使用したパスタ、ピッツァ、リゾットからお好みでお選びいただけるランチセットに、夏らしいお料理がラインナップ。鮮やかなグリーンが広がる最上階からの景色とともに、夏の美食をお楽しみください。

【選べるランチセット おすすめチョイスメニュー】

● **グレープフルーツと生ハムの冷製カッペリーニ** (単品 1,300円)

グレープフルーツのほろ苦い酸味と生ハムのやさしい塩加減が、夏にぴったりの爽やかな味わい。夏バテ気味のお客さまにも、おすすめの一品です。



● **夏野菜とガーリックのスタミナピッツァ** (単品 2,000円)

ルルロツ 100%で作るクリスピー生地、に、角切りにしたフレッシュな夏野菜とガーリックの香りを効かせた彩り豊かなピッツァ。食欲のない日にもつつい手が伸びる、スタミナメニューです。



【こちらもおすすめ】

● **<夏のおすすめアラカルト> 彩り野菜のバーニャフレdda**

1,250円

サラダ感覚で楽しめる冷製のバーニャカウダ。シャキシャキの新鮮野菜に、アンチョビの効いた自家製ソースをたっぷりつけてお召し上がりください。

(収穫の状況によっては、学校法人酪農学園 とわの森三愛高等学校の生徒の皆さんが育てた野菜を使用する予定です。)

● **フルーツスパークリングカクテル**(7月:ブルーベリー/ピーチ 8月:マンゴー/すいか)

各 800円

夏の乾きを潤す、フルーツたっぷりのドリンクをご用意いたします。

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

● **<7月限定> アンチエイジングフルーツモヒート** 各 1,330円

(キウイ、ぶどう、いちご、トマト&バジル、ハスカップ、マンゴー)

色とりどりのフルーツや野菜で作るスターズ・バーオリジナルのモヒートフェア。モヒートに使用するミントには消化促進や不眠解消、胃の調子を整える作用があります。フルーツや野菜に含まれる成分と合わせ、身体の中から美しく健康になれる効果が期待できます。



● **<8月限定> 自家製ジェラートのスパークリングカクテル** 各 1,200円 (自家製ジェラートのみ各 750円)

(ブルーベリー&ヨーグルト、黒蜜&バニラ、いちご&練乳、桃&紅茶、パイナップル&ココナッツ)

リキュールやフルーツを使用した自家製のジェラートにスパークリングワインを合わせて作るスイーツカクテル。女性に人気のスパークリング清酒で作る和テイストのカクテルもご用意いたします。夏にぴったりの爽快なカクテルはもちろん、自家製ジェラートを単品でもご提供いたしますので、お酒が苦手な方でもお楽しみいただけます。日本新三大夜景にも選ばれた夜景と満天の星空を楽しみながら、スターズ・バーへ涼みにお越しください。



【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まで）

● **お得なスパご入浴&2種から選べるお食事セット 2,300円**（通常4,400円相当）

7、8月のお食事は、入浴後におすすめの爽やか冷麺“甘海老とフルーツマトの冷製カップペリーニ”と、夏バテ予防にぴったりの“ボリューム満点 スパ・アルパ特製トンテキ”からお選びいただけます。ご入浴後は、ガウンのままラウンジでごゆっくりとお食事をお楽しみください。



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512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・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/>