



旭川グランドホテル初 高知フェア「まるごと高知」を1月5日(月曜日)より開催

旭川グランドホテル(所在地:旭川市6条通9丁目、総支配人:渡邊 洋一郎)の日本料理「四季」(5階)では、2015年1月5日(月)～2月28日(土)[※]の期間、レストランフェア「まるごと高知」を開催いたします。高知県の食材を使用した3種類の特別メニューをランチタイム、ディナータイムに提供するほか、特産品の販売や、高知旅行などが当たるキャンペーンも同時開催いたします。(※土佐会席は、1月末まで)

当ホテル初となるこのフェアは、高知県 北海道地区外商活動推進部にご協力頂いております。旭川ではなかなか召し上がることができない、どろめ(イワシの稚魚)、土佐清水サバ、はちきん地鶏、うつぼ、海援鯛、チャンバラ貝、文旦、最後の清流と言われる四万十川の地域から、四万十川青さのり、四万十ポーク、四万十いも豚など、日本料理「四季」の宮崎調理長が高知を視察し納得のいくものをお膳や会席のメニューに盛り込みました。

料理と一緒に、高知の日本酒で創業四百有余年の「司牡丹」や、全国新酒鑑評会で41回金賞を受賞している「土佐鶴」などもご用意しております。

同時企画として、四万十川の青さのりなどの商品の販売や、アンケートに答えて抽選で高知旅行や、高知の食材があたるキャンペーンも開催しております。

【後援】北海道高知県人会連合会、北援隊、北海道龍馬会

【協賛】高知県 北海道地区外商活動推進部

■レストランフェア「まるごと高知」

日本料理「四季」(5階)

【新旬膳】

期間:2015年1月5日(月)～2月28日(土)

時間:11:30～14:00(LO)

料金:2,500円(税金・サービス料込)



- | | |
|-----|-----------------------------------|
| 小鉢 | きびなご柚子南蛮漬け |
| 旬采 | 本さわらのタタキ 飾り野菜
宗田だし小夏ドレッシング |
| 焼物 | メダイ海鮮焼き |
| 揚物 | うつぼ唐揚げ
レモン 土佐の塩丸 |
| 鉢物 | どろめ「イワシの稚魚」 ポン酢 |
| 食事 | 土佐清水さばの漬け丼 生姜漬け
四万十川の青さのり入り味噌汁 |
| 水菓子 | ぶんたんゼリー |

【竜馬膳】

期間:2015年1月5日(月)～2月28日(土)

時間:17:00～20:00(LO)

料金:3,500円(税金・サービス料込)



- 食前酒 柚子酒
- 前菜 姫サザエ チャンバラ貝時雨煮
どろめ「イワシの稚魚」
- 吸物 はちきん地鶏と舞茸、牛蒡の土瓶蒸し
- 焼物 メヒカリー夜干し
四万十ポーク塩麴焼き串
- 揚物 四万十川の青さのり
レモン 土佐の塩丸
- 鉢物 本さわらのタタキ
宗田だし小夏ドレッシング
- 食事 土佐清水さばの漬け小井
- 水菓子 ぶんたんゼリー

【土佐会席】

期間:2015年1月5日(月)～31日(土)

時間:17:00～20:00(LO)

料金:6,000円(税金・サービス料込)



- 食前酒 柚子酒
- 前菜 姫さざえ チャンバラ貝時雨煮
どろめ「イワシの稚魚」
きびなご柚子南蛮漬け吸い物
はちきん地鶏と舞茸・牛蒡の土瓶蒸し
- 刺身 本さわらのタタキ 海援鯛昆布メ
カンパチ 妻一式
- 焼物 甘鯛柚庵焼き メヒカリー夜干し
- 肉物 四万十いも豚トマトソース掛け 添え野菜
青のり
- 揚物 うつぼ唐揚げ
レモン 土佐の塩丸
- 食事 土佐清水さばの漬け小井 生姜漬け
四万十川の青さのり入り味噌汁
- 水菓子 ぶんたんゼリー
飾りフルーツ

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル マーケティング担当 湯浅 秀昭

E-mail: hideaki.yuasa@asahikawa-grand.com TEL: 0166-24-3124 (ダイヤルイン) FAX: 0166-22-1744

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。