

よい朝のために。

2022年11月14日

Press Release

株式会社共立メンテナンス

共立リゾート『ラビスタ函館ベイ』× 北海道八雲町『^{ふたみ}北海道二海サーモン』
「北海道二海サーモンフェア in ラビスタ函館ベイ」を開催
— クリスマスディナーにて「北海道二海サーモン」を使用した料理をご提供 —

全国40カ所にリゾートホテル「共立リゾート」を展開する株式会社共立メンテナンス(以下、共立メンテナンス/代表取締役社長:中村幸治/本社:東京都千代田区)は、北海道八雲町とタイアップし、北海道函館市にあるリゾートホテル『ラビスタ函館ベイ』にて、2022年12月11日(日)~2022年12月25日(日)の期間、『北海道二海サーモンフェア in ラビスタ函館ベイ』を開催いたします。

公式 WEB サイト: <https://www.hotespa.net/hotels/lahakodate/dinner/>



北海道二海サーモンの白ワイン蒸し
ソースブールブラン



本マグロと帆立貝のタルタル
八雲町 北海道二海サーモン包みキャビア添え

北海道八雲町が推進する北海道初の海面養殖で育てた二海サーモンを多くの方に召し上がっていただくため、『北海道二海サーモンフェア in ラビスタ函館ベイ』では、レストラン「ノルテ」と中華料理「海風楼」で、「北海道二海サーモン」をメインに使用したアラカルトメニュー、「北海道二海サーモンの白ワイン蒸し ソースブールブラン」や「北海道二海サーモン塩炒め」などをご提供いたします。

また、毎年ご好評いただいているレストラン「ノルテ」のクリスマスディナーコースでは、2022年12月1日(木)~2022年12月25日(日)の期間、前菜に「北海道二海サーモン」を使用した「本マグロと帆立貝のタルタル 八雲町北海道二海サーモン包み キャビア添え」をお召し上がりいただけます。

開催期間中は、宿泊特典として八雲町限定ミルクィーを1部屋1つ(1箱5個入り)をプレゼントいたします。

【北海道二海サーモンとは】

日本で唯一、日本海と太平洋の二つの海を持つ北海道八雲町で、新たなサーモンブランド「北海道二海サーモン」として水揚げされました。北海道八雲町の日本海に面する熊石漁港で養殖されたトラウトサーモン(ニジマス)は、色鮮やかで、脂はさっぱりと臭みがないのが特長です。

■ラビスタ函館ベイ 料理長からのコメント

今回、北海道で初めての養殖サーモンということで発表当初よりも興味がありました。サーモンといえば、寿司や刺身が定番ですが、ラビスタ函館ベイでは、洋食と中華のレストランを擁しておりますので、どのような料理が二海サーモンに一番合うのか、スタッフと試作・試食を重ねてきました。生の場合、酸味を利かせたソースをアクセントにしたり、焼いたり揚げたりすることにより、サーモンの脂の香りが引き立ちます。ラビスタ函館ベイが手掛ける北海道二海サーモンの逸品を沢山の皆様楽しんでいただけたらと思います。

【メニュー内容】

期間:2022年12月11日(日)~12月25日(日)

※12月23日(金)~12月25日(日)、レストラン「ノルテ」でアラカルトのご提供はございません

【アラカルト】

■レストラン「ノルテ」

- ・北海道二海サーモンの白ワイン蒸し ソースブルーブラン:1,500円
- ・北海道二海サーモンのムニエル:1,500円
- ・本マグロと帆立貝のタルタル
八雲町 北海道二海サーモン包みキャビア添え:1,200円



北海道二海サーモンのムニエル

■中華料理「海風楼」

- ・北海道二海サーモンのから揚げ:900円
- ・北海道二海サーモンの葱・生姜蒸し:1,500円
- ・北海道二海サーモンの塩炒め:1,500円



北海道二海サーモンの葱・生姜蒸し



北海道二海サーモンの塩炒め

【クリスマスディナーコース料理】

期間:2022年12月1日(木)~2022年12月25日(日)

料金:9,900円(税込)

メニュー内容:

本マグロと帆立貝のタルタル 八雲町 北海道二海サーモン包みキャビア添え、鴨胸肉と軟白ねぎのコンソメスープ、真たちのカツレツ ガスパッチョ風、伊勢海老のヴァブール 香草クリームソース、梅酒のグラニテ、大沼黒牛のヒレ肉ロースト トリュフの香るソース、ショコラムース Xmas 仕立て、パン 2種、コーヒー、ブティーフール



クリスマスディナーコースイメージ

※ご予約は、ラビスタ函館ベイへお問い合わせください。 <ラビスタ函館ベイ TEL:0138-23-6111>

※メニューは予告なく変更になる場合がございます。

■「北海道二海サーモンフェア in ラビスタ函館ベイ」 報道関係者様向け試食会のご案内

報道関係者様向けに試食会を開催いたします。※下記日程以外で取材をご希望の場合は、お問い合わせください

日時	2022年11月21日(月)16:30~17:30
場所	ラビスタ函館ベイ1階 レストラン「ノルテ」〒040-0065 北海道函館市豊川町12-6
内容	16:30~16:35 開会挨拶 ラビスタ函館ベイ 支配人 阿部直樹 16:35~16:45 趣旨説明 八雲町 サーモン推進室長 田村敏哉 16:45~16:55 料理説明 ラビスタ函館ベイ 料理長 酒井諭 16:55~17:05 北海道二海サーモンフェアメニュー試食 17:25~17:30 閉会挨拶 八雲町長 岩村 克詔 17:30~ フォトセッション・メディア応対
お申込・お問い合わせ先	参加ご希望の場合は、下記アドレスまたはお電話にてお問い合わせください。 八雲町サーモン推進室 担当: 田村 TEL:(代表)0137-62-2111 内線328 携帯:090-2070-3998 E-mail: t-tamura@town.yakumo.lg.jp

<ラビスタ函館ベイとは>

函館ベイエリアに位置し、観光やビジネスの拠点に最適なリゾートホテル。大正ロマンをイメージしたクラシカルな設えに、客室や館内の随所にある大きな窓からは、ロマンティックな函館の夜景を一望することができます。朝食は口コミで7年連続北海道1位※に輝くほどの人気で、北海道の海の幸をふんだんに集めた朝食ビュッフェが好評。北海道産イクラや函館名物のイカや甘えびなど、お好みでトッピングする海鮮丼がご堪能いただけます。

※2012年～2019年

<共立リゾートとは>

共立メンテナンスの運営するリゾートホテル事業。絶景を愉しむリゾートホテル「ラビスタ」シリーズやペットとの滞在を愉しむ「ルシアン」シリーズ、個性豊かな「和の湯宿」など、上質でありながら肩の凝らないおもてなしが味わえるリゾートホテル・癒しの湯宿。現在、全国に40カ所展開しています。共立リゾートのホテル一覧はこちらよりご覧ください。<https://www.hotespa.net/resort/hotellist/>

新型コロナウイルス感染対策

共立リゾートではお客様と従業員の安全と健康を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳しくはこちらをご覧ください。https://www.hotespa.net/resort/pdf/resort_coronavirus_info.pdf

■ 報道関係のお問い合わせ先

株式会社 共立メンテナンス コーポレートコミュニケーション部

TEL:03-5295-7072 FAX:03-5295-7061 EMAIL:pr-info@dormy.co.jp

■ 画像提供

本件に関する画像を以下のサイトにてご提供しています。ご自由にお使いください。

<https://www.kyoritsugroup.co.jp/release/salmon.zip>

(ダウンロード期限:2022年12月31日)