



2015年11月1日(日)～12月20日(日)の期間限定  
宮崎調理長が北陸地方へ足を運び、選び抜いた食材を御膳料理・会席料理でご提供  
**「北陸フェア」**

旭川グランドホテル(所在地:北海道旭川市6条通9丁目45番地1、総支配人:渡邊 洋一郎)の日本料理「四季」(5階)では、2015年11月1日(日)～12月20日(日)の期間限定で、「北陸フェア」を開催いたします。

同フェアは、石川県金沢市の郷土料理の鴨治部煮や富山県氷見市の氷見うどん、加賀野菜に認定されている加賀蓮根や源助大根など北陸地方の食材をふんだんに取り入れた会席料理・御膳料理をご提供いたします。お魚は産地直送で、冬の日本海で獲れる能登寒ぶりやカワハギを仕入れ、素材そのものの味をご堪能いただけるようお刺身やしゃぶしゃぶでお楽しみいただけます。

## 「北陸フェア」 概要

【期 間】 2015年11月1日(日)～12月20日(日)

【場 所】 日本料理「四季」(5階)

【営業時間】 ①11:30～14:30(LO.14:00) / ②・③17:00～21:00(LO.20:30)

【ご予約・お問い合わせ先】 レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411(9:00～20:00)



### ①北陸御膳 お一人様 2,100円(税金・サービス料込)

- 小 鉢      ホタルイカ沖漬け
- 刺 身      能登寒ぶり 妻一式
- 揚 物      白海老搔き揚げ 青味 レモン
- 食 事      加賀丸芋とろろ御飯 蕪漬 味噌汁
- 水菓子      五郎島金時の大学芋 飾りフルーツ



※写真は、食事に氷見うどんをお選びいただいたイメージです。

ひみ  
②氷見御膳 お一人様 3,500円 (税金・サービス料込み)

- |     |   |
|-----|---|
| 小鉢  | ホタルイカ沖漬け                                |
| 鍋物  | 能登寒ぶりのすきしゃぶ 添え野菜<br>おろしぼん酢              |
| 揚物  | 白海老搔き揚げ げんげ唐揚げ レモン                      |
| 食事  | 加賀丸芋とろろ御飯 蕪漬け お味噌汁<br>または<br>氷見うどん(温・冷) |
| 水菓子 | 五郎島金時の大学芋 飾りフルーツ                        |



※写真は、食事にさばへしこ茶漬けをお選びいただいたイメージです。

③加賀会席 お一人様 6,000円 (税金・サービス料込み)

- |     |   |
|-----|---|
| 先付け | ホタルイカ沖漬け  |
| 椀物  | 加賀蓮根すり流し  |
| 刺身  | 能登寒ぶり カワハギ昆布炙<br>または<br>能登寒ぶりのすきしゃぶ 添え野菜                |
| 焼物  | 柳さわら西京焼   |
| 煮物  | 鴨治部煮  |
| 揚物  | 白海老かき揚げ 青味 レモン  |
| 食事  | 氷見うどん(温・冷) 加賀丸芋巻き<br>源助大根おろし<br>または<br>さばへしこ茶漬け 香の物 蕪漬け |
| 水菓子 | 五郎島金時の大学芋 マスカルポーネアイス<br>飾りフルーツ                          |



■日本料理「四季」(5階)

店内からは日本庭園を一望できます。  
個室はお座敷の落ち着いたしつらえで、凛とした高級感の中で味わう至福の日本料理をご堪能いただけます。

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 マーケティング部 中山 仁美

E-mail : hitomi.nakayama@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。