



2016 年 12 月 1 日 (木) ~ 12 月 25 日 (日)

中国料理「桃源」と日本料理「四季」の贅を尽くしたコースで特別なひとときを…

「クリスマスディナー」

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:山田 芳之)の中国料理「桃源」(2 階)と日本料理「四季」(5 階)の 2 店舗にて、2016 年 12 月 1 日(木)~12 月 25 日(日)の期間、それぞれに趣向を凝らしたクリスマスディナーをコース料理でご提供いたします。各 8,000 円(税金・サービス料込)

中国料理「桃源」では、色鮮やかな前菜や、メイン料理には贅沢に皮だけをお召し上がりいただく北京ダックに加え、皮付き豚バラ肉のクリスピー揚げなどが味わえるコースメニューをご用意。デザートには杏仁アイスクリームと杏仁プリン、杏仁ソースを盛り込んだトリプル杏仁に、可愛い苺のサンタクロスを添えて供します。中国料理の素材を活かしながらもクリスマスカラーの彩りで聖夜にふさわしい中国料理のディナーをお楽しみください。

日本料理「四季」では、和食ならではの季節感あふれる、前菜から水菓子まで全 8 品のクリスマス会席をご提供いたします。京都産大黒しめじや、高知県四万十川から取れる青さのり、道内では上川産のカボチャなど、各地の名産をふんだんに使用。さらに、高級魚とされる松川鱈の薄造りや、渡り蟹からの出汁で仕上げる蟹茶碗蒸しなど、豪華かつ上品な味わいのメニューで大人のクリスマスを演出いたします。

※記載の料金はすべて、税金・サービス料込

「クリスマスディナー」 概要

【期 間】 2016 年 12 月 1 日(木)~12 月 25 日(日)

【場 所】 中国料理「桃源」(2 階)

【営業時間】 17:00~21:00 (LO.20:30)

【料 金】 お一人様 8,000 円

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



- ・クリスマス特製前菜の盛り合わせ
- ・ふかひれとタラバ蟹入りスープ
- ・北京ダックと皮付き豚バラ肉のクリスピー揚げ
- ・アオリイカと帆立のイカ墨バター風味炒め
- ・大海老の蟹ソース和え ライスヌードル添え
- ・中国式ビーフシチューパイ包み焼き
- ・白身魚と玉子のふわふわ翡翠炒飯
- ・トリプル杏仁豆腐と小菓子

「クリスマス会席」 概要

【期 間】 2016年12月1日(木)～12月25日(日)

【場 所】 日本料理「四季」(5階)

【営業時間】 17:00～21:00 (LO.20:30)

【料 金】 お一人様8,000円

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



前 菜	つぶ <small>からすみ</small> 鱈子和え フルーツ白和え かすべ唐揚げ 黄身寿司手網
吸 物	魚介と大黒しめじ茸のスープ仕立て
刺 身	松川鰈薄造り 北寄 南蛮海老
焼 物	銀鱈西京焼き 揚げ稲穂 道産牛ロース焼き 添え野菜
揚 物	天然海老青さ揚げ 野菜三種
蒸 物	蟹茶碗蒸し ずわい蟹 枝豆
食 事	生寿司三貫 がり 又は 鯛茶漬 香の物
水菓子	四季特製南京プリン 白玉ぜんざい 飾りフルーツ

■中国料理「桃源」(2階)



四川料理をはじめ、中国四大料理の食材や技法なども取り入れた本格的かつオリジナリティあふれる中国料理をご堪能いただけます。

■日本料理「四季」(5階)



店内から一望できる日本庭園。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 広報・マーケティング 佐々木 綾

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

運営管理会社アピリタス ホスピタリティ広報代理 (ウェーバー・シャンドウィック) 橋本・坂西

Email: mhashimoto@webershandwick.com; ysakanishi@webershandwick.com TEL: 03-5427-7317/7376

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。