



2016年8月1日(月)～9月30日(金) 日本料理「四季」で開催

産地にこだわった北海道の恵みを、日本庭園を眺めながら味わう
「北海道紀行」

ディナー御膳付きの宿泊プランも同時販売

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)の日本料理「四季」(5階)では、2016年8月1日(月)～9月30日(金)の2ヶ月間を「北海道紀行」と題し、鰯の王様とも呼ばれる高級魚の松皮鰯や鶏独特の臭みが少ない知床鶏、ふっくらした身と甘味が濃厚な厚岸牡蠣など、産地にこだわった北海道の恵みをご堪能いただける御膳料理「初秋膳」(1,800円)、「季秋膳」(3,900円)の2種類をランチタイム・ディナータイムともにお届けいたします。※料金は税金・サービス料込

さらに期間中、北海道へご旅行のお客様にもご堪能いただけるよう、1泊2食付きの宿泊プラン「日本庭園を眺めながらの季秋膳・1泊2食付」も販売いたします。同プランをホテル公式ウェブサイトからご予約の場合、ワンドリンクサービスの特典をご用意しております。

「北海道紀行」 概要

【期間】 2016年8月1日(月)～9月30日(金)

【場所】 日本料理「四季」(5階)

【営業時間】 11:30～14:30(LO.14:00)、17:00～21:00(LO.20:30)

※初秋膳のみランチタイム1日15食限定

【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)



しょしゅう

初秋膳

おひとり様 1,800円(税金・サービス料込)

- | | |
|-----|-------------------------------------|
| 小鉢 | 松皮鰯の昆布×〔鶴川産〕 |
| 煮物 | 知床鶏の味噌煮〔知床産〕 |
| 揚物 | とうもろこし〔北海道産〕と青さのりの搔き揚げ
南京獅子唐 天汁 |
| 酢の物 | 北寄貝ひも わかめ 胡瓜 |
| 食事 | 帆立炊き込み御飯〔北海道産米 ななつぼし使用〕
香の物 お味噌汁 |
| 水菓子 | メロンジェラート〔北海道産赤肉メロンピューレ使用〕
飾りフルーツ |



きしゅう

季秋膳

おひとり様 3,900 円 (税金・サービス料込)

- 小 鉢 かすべの煮こごり〔北海道産〕
- 刺 身 松皮鰯の薄造り〔鶴川産〕
- 肉 物 知床鶏の味噌煮〔知床産〕
- 揚 物 牡蠣フライ〔厚岸産〕
- 食 事 帆立炊き込み御飯〔北海道産米 ななつぼし使用〕
香の物 お味噌汁
- 水菓子 赤肉メロン〔北海道産〕 飾りフルーツ

宿泊プラン「日本庭園を眺めながらの季秋膳・1泊2食付」 概要

【期 間】 2016年8月1日(月)～9月30日(金)

【営業時間】 夕食／日本料理「四季」(5階) 北海道紀行 季秋膳(17:00～21:00)
朝食／コーヒー&レストラン「アドニス」(1階) 朝食バイキング(6:30～9:30)

【料 金】 スタンダードツインルーム(2名様利用) おひとり様 9,900円(税金・サービス料込み)～
※他のお部屋タイプも有

【特 典】 ホテル公式ウェブサイトからのご予約でワンドリンクサービス

【予約・お問い合わせ先】 総合受付／TEL. 0166-24-2111 URL／<http://www.asahikawa-grand.com/>



■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。



■コーヒー&レストラン「アドニス」(1階) 宿泊プラン朝食会場

開放感溢れる吹き抜けと、クラシカルなインテリアが魅力のレストラン。
シャンデリアをあしらった優美な雰囲気の中で、お食事やティータイムを
お楽しみいただけます。

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 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。