



2017年3月21日(火)・22日(水)の2日間限定、スカイバンケットで開催  
各日40名様限定のアメリカ西海岸のめぐり旅  
ディナーイベント『**Tour to California**』

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)のスカイバンケット「シャンドール」(17階)では、2017年3月21日(火)・22日(水)の2日間限定のディナーイベント、アメリカ西海岸のめぐり旅『Tour to California』を開催いたします。おひとり様18,000円(税金・サービス料込) 2名様より要予約。

今回のディナーイベントでは、ワインで世界4位の生産量を誇り、特に新しい栽培・醸造技術において世界をリードするカリフォルニアより厳選したワイン(6種類)と、シェフこだわりの希少価値の高いUSAビーフ(ボンレスショートリブ、サーロイン、テnderロイン、リブフィンガー)を中心としたコース料理をご提供いたします。



※写真はイメージです。

## 『Tour to California』 概要

- 【期間】 2017年3月21日(火)～3月22日(水)
- 【場所】 スカイバンケット「シャンドール」(17階)
- 【時間】 18:30～(一部制)
- 【料金】 おひとり様18,000円(税金・サービス料込) ※2名様より要予約
- 【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)

## ■ Wine List ～ワンガラスの味わい～

- 白ワイン: オー・ボン・クリマ / ニュイ・ブランシュ “オン・ザット・ロード・アゲイン” シャルドネ
- 赤ワイン: オーベール・ワインズ / ピノノワール ソノマ・コースト  
ダックホーン・ヴィンヤーズ / メルロー ナパヴァレー  
ルイスセラーズ / カベルネソーヴィニヨン ナパヴァレー

パルメイヤー / ジェyson レッド ナパヴァレー  
デザートワイン：クアディーワイナリー / “エレクトラ” オレンジマスカット

## ■ Chefs Selection ～ 選び抜かれた食材と料理 ～

ナパ・ヴァレー ワイン街道に想いを馳せて

- ・シーフードBBQ カリフォルニアスタイル
- ・アボカドと海老のタブレ 温かなマグロのミ・キュイ
- ・シェリー・ヴィネガー風味 お客様のテーブルで仕上げ

シェフが厳選したこだわりのU.S.Aビーフとワインのマリアージュ

- ・カリフォルニアからの贈り物 特選ボンレスショートリブの香ばしいグリル
- ・テンダーロインのロースト カリフォルニアアーモンドをまとい
- ・サーロイン カリフォルニアの風のように柔らかく
- ・希少価値の高いリブフィンガーの赤ワイン煮込み カリフォルニアの香り

ワインとの最高の相棒は・・・

- ・ボン・レヴェックの炙り焼き カリフォルニアオレンジ入りのハチミツと共に
- ・シェフお勧めチーズのワゴンサービス

## ■ スカイバンケット シヤンドール

旭川グランドホテル最上階の17階に位置し、真昼の青空、暮れゆく夕陽、煌く夜景、時間によって表情を変える道北エリア最高層からの眺望はお迎えするお客様への何よりものおもてなし。3種類の宴会場はご会合やご会食など、様々なシーンにご利用いただけます。



■「天空-TENKU」  
119.35㎡(36坪) 収容人数:60名



■「天人-TENNIN」  
59.67㎡(18坪) 収容人数:36名



■「羽衣-HAGOROMO」  
32.40㎡(9.8坪) 収容人数:20名

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。