

2019年12月23日

握り寿司、蟹の天婦羅、ステーキなどホテルシェフの作るお正月料理が食べ放題「年末年始ディナーbuffet」



WEBサイトはこちら→<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/larbre/plan/41338/index.html>

札幌エクセルホテル東急（北海道札幌市 総支配人：江口 光彦）では、2019年12月31日（火）から2020年1月4日（土）の期間、1階レストラン「ラーブル」にて「年末年始ディナーbuffet」を開催します。

「年末年始ディナーbuffet」では、ご家族皆様でお越しいただきたく、幅広い年代の方にお楽しみいただける和洋中多彩な40品をご用意いたします。職人が握る「選べる8種の握り寿司」や、シェフがグリルで焼き上げるジューシーな「牛ロースステーキ」、揚げたてが美味しい「海老とズワイガニの天婦羅」等の実演メニューをはじめ、「冷製ボイル蟹」や、「北京ダック」など、多彩なメニューをご用意。また、お子様向けに「丸ごと有頭海老のフライ」や「ミニフライドチキン」、更にお正月らしく御節メニューもごさいます。ホテルシェフ特製の料理に舌鼓を打ちながら、ご家族・ご友人と一緒に年末年始をゆったりお楽しみください。

札幌エクセルホテル東急では今後もお子様から大人まで多くのお客様に喜んでいただけるイベントを企画してまいります



左：海老とズワイガニの天婦羅 右：握り寿司

<年末年始ディナーbuffet 概要>

【期間】2019年12月31日（火）～2020年1月4日（土）

【提供時間】17：30～21：00（最終入店 20：00）※90分制

ご予約は〈一部〉17：30～〈二部〉19：30～にて承ります

【料金】大人 3,885円（4,700円）、65歳以上 3,141円（3,800円）、小学生 1,860円（2,250円）、小学生未満無料

【メニュー】

○実演メニュー

- ・握り寿司（8種）
- ・牛ロースステーキ
- ・海老とズワイガニの天婦羅
- ・クロワッサンワッフル

○前菜

- ・マリネサーモンとオニオンライス ケッパーとディル風味
- ・ポイルシュリンプと帆立のポシェにオーロラソースをかけて
- ・ビンチョウ鱈のタタキ 香味野菜と共に 柚子胡椒ジュレで
- ・コールドビーフの巻き巻きサラダ
- ・リコッタチーズとフレッシュフルーツとプロシュート
- ・葉野菜のサラダ
- ・冷製ポイルガニ
- ・お刺身盛り合わせ

○魚料理

- ・鰯とトマトのオープンロースト バルサミコソース
- ・帆立の殻焼き
- ・海老の甘辛チリソース煮込み

・蟹入り海鮮焼きそば

○肉料理

・豚ロース肉のソテー フィットチーネと共に ゴルゴンゾーラソースで

・タンドリーチキン 具沢山トマトソースを添えて

・北京ダック (中華バーンズ)

・中華風焼き豚

○おせち料理

・日替わりで5種

○キッズメニュー

・ピッツァ カプリチョーザ

・コーンポタージュ

・丸ごと有頭海老のフライ

・ミニフライドチキンとフライドポテト

・ライスコロッケ

・チキンとマカロニのクリーミーグラタン

○デザート

・ケーキ5種

・カップデザート4種

・クロワッサンワッフル (実演)

・アイスコーナー

○コーヒー、紅茶、ソフトドリンク各種飲み放題

※お子さま用の椅子・食器もご用意しております。

※カッコ内の表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。



■レストラン「ラーブル」概要

和食料理人が目の前で握る寿司や、週替わりの実演が人気のランチバイキングが毎日楽しめるレストラン。

落ち着いた店内には広々とした個室もあり、ランチ女子会や会議でのご利用も可能です。

札幌エクセルホテル東急 外観



■札幌エクセルホテル東急 概要

所在地：064-0808 北海道札幌市中央区南8条西5丁目420番地

部屋数 382 室、レストラン 2 ヶ所、バー 1 ヶ所、宴会場 1 ヶ所

◆本件に対するお問い合わせ先

札幌エクセルホテル東急 販売促進 間口（まぐち）

電話：011-533-0109

ファックス：011-513-8622

メールアドレス：y.maguchi@tokyuhotels.co.jp