

2019年5月30日

色鮮やかな夏の北海道を堪能。「EZO 御膳～夏～」のご案内



「EZO 御膳～夏～」詳細はこちら⇒

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/47994/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6月1日（土）から2019年8月31日（土）の期間、和食「からまつ」（2階）にて、「夏の北海道の」をテーマにした「EZO 御膳～夏～」を販売いたします。

「EZO 御膳」シリーズは「食を通じて北海道の魅力を伝える」をコンセプトに、季節ごとの北海道産の食材を使用した料理を提案しています。

「EZO 御膳～夏～」では、メインに「十勝ハーブ牛ロースのカプレーゼ仕立て」をご用意します。十勝産のハーブ牛肉をトマト、モッツアレラチーズと合わせ、夏らしくさっぱりと仕上げました。その他、北海道産の牛肉を生ハムした「道産牛生ハム クスクスと赤レンズ豆 バジルソースで」や「タラバ蟹の陶板焼き」など。全9品をご堪能ください。

また、当日16:00までにご予約いただいた方には先付けとしての「北海道産鮭の麴漬」をサービス。

次回は2019年9月より「EZO 御膳～秋～」の販売を予定しています。



左：十勝ハーブ牛ロースのカプレーゼ仕立て 右：道産牛生ハム クスクスと赤レンズ豆 バジルソースで

《概要》

【名称】EZO 御膳～夏～

【期間】2019年6月1日（土）～2019年8月31日（土）

【時間】17：30～21：30（L.O.20：30）

【料金】お一人さま5,400円（サービス料・消費税別）

【メニュー】

もずくとろろ 雲丹飾り

お刺身三点盛り

海鮮サラダ風カルパッチョ

道産牛生ハム クスクスと赤レンズ豆 バジルソースで

タラバ蟹の陶板焼き

十勝ハーブ牛ロースのカプレーゼ仕立て

季節の天麩羅 串揚げスタイルで

彩りそうめん

水わらびもち 日向夏のシャーベットを添えて

■和食「からまつ」 概要

北海道の食材を使った創作和食がリーズナブルな価格で味わえる和食レストラン。

※2017年3月22日（水）の改装により、モダンかつ上質な和を感じさせる落ち着いた空間に生まれ変わりました。



■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（3分割も可能）



◆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