

2019年8月28日

北海道の秋を楽しむ「EZO 御膳～秋～」のご案内



「EZO 御膳～秋～」詳細はこちら⇒

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/50315/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9月1日（日）から2019年11月30日（土）の期間、和食「からまつ」（2階）にて、「秋の北海道」をテーマにした「EZO 御膳～秋～」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、季節ごとの北海道の食材を使用した料理を提案しています。

「EZO 御膳～秋～」では、メインに「北海道産牛ヒレ肉と秋の味覚の石鍋仕立て」を用意します。茸の出汁を熱々の石鍋に注ぎ目の前で仕上げる事で、出来立ての秋の香りと旨みを堪能頂けます。その他、脂の乗ったアイナメを北海道産黒米の甘酒でマリネする事によって優しい甘みのある味わいに仕上げた「北海道黒米甘酒でマリネしたアイナメのグリル」や、「野菜シートを使った帆立とサーモンのソフトスモーク サラダ仕立て」など。全10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「帆立の松前漬け」をサービスします。

次回は2019年月より「EZO 御膳～冬～」の販売を予定しています。



《概要》

【名称】EZO 御膳～秋～

【期間】2019年9月1日（日）～2019年11月30日（土）

【時間】17：30～21：30（L.O. 20：30）

【料金】お一人さま9月30日まで4,546円（5,400円）

10月1日より4,546円（5,500円）

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

【メニュー】

- ・北海道産モッツアレラチーズの味噌漬け
- ・野菜シートを使った帆立とサーモンのソフトスモーク サラダ仕立て
- ・北海道黒米甘酒でマリネしたアイナメのグリル
- ・タラバ蟹とズワイ蟹の炙り北海道産牛ヒレ肉と秋の味覚の石鍋仕立て
- ・北海道産牛ヒレ肉と秋の味覚の石鍋仕立て
- ・天使の海老と十勝マッシュルームの天麩羅
- ・鱒いくら飯
- ・鉄砲汁
- ・香の物
- ・季節のフルーツ

■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