

2020年1月15日

**雪まつりを楽しんだ後は、北海道グルメなど 35 品食べ放題！**

## 「雪まつりディナーバイキング」開催



札幌東急 REI ホテル（北海道札幌市 総支配人：江口光彦）では、2020年2月4日（火）～2月10日（月）の期間、1階レストラン「サウスウエスト」にて、「雪まつりディナーバイキング」を開催します。

当レストランでは、季節やイベントに合わせたディナーバイキングを販売しています。

今回は冬のイベント「さっぽろ雪まつり」に合わせて、北海道の食材を使用したご当地グルメやシェフのオリジナルメニューなど、観光客も地元の方も楽しめる料理全 35 品を用意します。

特別実演では、まろやかな食感がたまらない「醤油いくら丼」、熱々で肉汁あふれるおいしさの「牛ロースのカットステーキ」を提供します。

その他にも「冷製ボイル蟹」や「鶏もも肉の漬け込みザンギ」「北海道産ベビー帆立ととびっこのわさび和え」「スープカレー」「子持ちししゃもと帆立のフライ」「鉄砲汁」「ホッキご飯」「ガレットサーモンのちゃんちゃん焼き風」「北海道産チーズの雲丹味噌漬け」などバラエティに富んだ料理を用意します。

雪まつりを楽しんだ後は、暖かい店内でシェフ自慢の北海道グルメをお腹いっぱい楽しみませんか。

## 《「雪まつりディナーバイキング」概要》

【期間】2020年2月4日（火）～2月10日（月）

【時間】17：30～21：30（L.O.211：00、最終入店20：30）

【料金】大人2,893円（3,500円）/65歳以上2,645円（3,200円）

小学生1,323円（1,600円）/小学生未満無料

### 【メニュー】

〈実演〉醤油いくら丼・牛ロースのカットステーキ

・冷製ボイル蟹、冷製ボイル海老、北海道産タコのカルパッチョ、北海道産チーズの雲丹風味味噌漬け、鶏もも肉の漬け込みザンギ、成吉思汗焼きそば、じゃがバターと烏賊の塩辛、スープカレー、子持ちししゃもと帆立のフライ、北海道産ベビー帆立ととびっこのわさび和え、蟹とコーンのマカロニクリームグラタン、鉄砲汁、味噌バターラーメン、ホッキご飯、北海道産豚のチャーシュー、ガレットサーモンのちゃんちゃん焼き風

・パティシエデザート7品

・アイス

など全35品〈ソフトドリンクの飲み放題付き〉

※カッコ内の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「サウスウエスト」概要

週替わりメニューで人気のランチバイキングをはじめ、ディナータイムには女子会プランやパーティープラン、和食御膳料理、お酒に合う小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客様の様々な機会にご利用いただけるレストランです。

【お客さまのお問い合わせは】

TEL：011-531-1065（直通）



### ■札幌東急REIホテル概要

所在地：〒064-8509 札幌市中央区南4条西5-1

TEL：011-531-0109（代表）

部屋数575室、レストラン1ヶ所、宴会場7ヶ所

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、札幌東急インから名称変更。



### ◆本件に対するお問い合わせ先

札幌東急REIホテル 販売促進 山田 玉季（やまだ たまき）

電話：011-531-0109 ファックス：011-531-2596 メールアドレス：