

炙りで楽しむ秋の御膳 「EZO GOZEN」シリーズ第三弾「EZO 秋炙り GOZEN」販売



EZO 秋炙り GOZEN

札幌エクセルホテル東急（北海道札幌市 総支配人：八島利幸）は、2017年9月1日（金）～10月31日（火）の期間、和食レストラン「からまつ」（2階）にて「EZO GOZEN」シリーズ第三弾として「EZO 秋炙り GOZEN」を販売いたします。

「北海道食材のおいしさをもっと多くの方に知ってほしい」「食を通して北海道の魅力を伝えたい」、そんな料理人たちの思いから考案され、2016年3月より販売を開始した「EZO GOZEN」シリーズ。食材本来のおいしさを引き出すこだわりの料理が人気を呼び、これまでも多くの方々にお召し上がりいただいております。

シリーズ第三弾となる今回は、味覚の秋を代表する旬の北海道食材をたっぷりとお楽しみいただける「EZO 秋炙り GOZEN」をご用意いたしました。

御膳のメインは「炙り」です。殻付きのホッキ貝やタラバ蟹、北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼き」風に仕上げた「鮭のオイル焼き」など、こだわりの食材をご自身で炭火焼きにし、お好みの焼き加減でお召し上がりいただけます。食材が焼きあがるまでに、香ばしい香りも一緒にお楽しみいただける自慢のメニューです。

炙り料理のほかにも「真狩産ハーブポークのリエット」「道産帆立貝柱のタルタル」をはじめとした華やかな彩りの「前菜の盛り合わせ」や、北海道の魚介をベースに作る具だくさんの「北海ブイヤベース アイヨリ添え」など、こだわりの料理をご用意しております。

この御膳の考案者であり北海道出身の料理人、渡辺健二は、「旬の素材だからこそシンプルな調理法でじっくりと味わっていただきたく、炙りをメインにした御膳を考案しました。この御膳を通して北海道をもっと身近に感じていただけると嬉しいです。」と話します。「道産子」料理人ならではの北海道産食材へのこだわりが詰まった秋の御膳をぜひご賞味ください。

和食「からまつ」では、今後もこだわりの料理を通じて、北海道産食材の魅力を発信いたします。

《概要》

【名称】 EZO 秋炙 GOZEN

【期間】 2017年9月1日（金）～10月31日（火）

【提供時間】 17：30～21：30（L.O.20：30）

【料金】 お一人様 5,000円

【メニュー】

- ◆先付け（螺山葵）
- ◆前菜（真狩産ハーブポークのリエット、道産帆立貝柱のタルタル、牡丹海老のマリネ 雲丹飾り、燻し豆腐 秋刀魚の塩漬け添え）
- ◆スープ（北海ブイヤベース アイヨリ添え）
- ◆焼物（殻付きホッキ焼、道産牛フィレ肉、タラバ蟹、岩蛸、シシャモ、鮭のホイル焼き、とうもろこし、大椎茸、茄子、軟白葱）
- ◆食事（鮭いくら飯、鉄砲汁、香の物）
- ◆デザート（最中、抹茶アイス、煮小豆）



こだわりの食材を炭火焼でお楽しみいただけます。



(左) 前菜盛り合わせ (右) 北海ブイヤベース アイヨリ添え

■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 坂上 諒（さかうえりょう）

電話：011-533-0109

ファックス：011-513-8622

メールアドレス：r.sakaue@tokyuhotels.co.jp