

2018年4月27日

寿司・ステーキがライブキッチンで楽しめる 「ゴールデンウィークディナーbuffet」開催



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、2018年4月28日（土）～5月6日（日）の土日祝日限定で、1階レストラン「ラブル」にて「ゴールデンウィークディナーbuffet」を販売いたします。

レストラン「ラブル」ではランチタイムのbuffetをはじめ、ホテルクオリティの美味しい料理を気軽にお楽しみいただけるプランをご提案しております。

当企画は「こだわりの料理をきっかけに、ご家族みんなで楽しいゴールデンウィークを過ごしてほしい」というシェフ・スタッフの思いから開催されました。シェフが手がける美味しい料理が評判を呼び、これまでも幅広い年代のお客様にご利用いただいております。

今年もより多くのお客様にお楽しみいただきたく、出来たての美味しさを楽しめる人気のパフォーマンスメニューをはじめ、種類豊富な和洋中料理40品を楽しめるディナーbuffetを考案いたしました。

今回も2大パフォーマンスメニューとして「握り寿司」と「牛ロースステーキ」をご用意いたしました。鮪やイカ、サーモンなどの8種のネタからお好みに合わせて料理人が握る寿司と、熱々の鉄板で焼き上げるジューシーなビーフステーキは不動の人気メニューです。

このほかにも「冷製ボイル蟹」や「海老と野菜の天婦羅」「ラム肩ロースのロティー 春野菜添え」「ミックスピザ」「皮付き豚バラの黒砂糖煮込み」など、多種多様な料理をご用意いたします。

また、小さなお子様と一緒に楽しみいただけるよう、「蟹クリーミーコロッケ」や「オムライス」「チーズイ

ンバーグ」をはじめとしたキッズメニューもご用意いたしました。

家族が集うゴールデンウィークは、ぜひシェフこだわりの料理をお楽しみください。

札幌エクセルホテル東急では今後も幅広い年代のお客様にお楽しみいただけるイベントを企画してまいります。



《概要》

【名称】 ゴールデンウィークディナーbuffet

【期間】 2018年4月28日（土）～30日（月・祝）、5月3日（木・祝）～6日（日）

【時間】 17：30～21：00（L.O. 20：30）

【料金】 大人 3,600円 65歳以上 3,000円 小学生 1,800円 小学生未満無料！

【メニュー】

●パフォーマンスメニュー●

1. 握り寿司
2. 牛ロースステーキ

ほか、

- ・冷製ボイル蟹
- ・海老と野菜の天婦羅
- ・蕎麦
- ・焼き鳥
- ・鰹のタタキ 香味野菜ソース
- ・ラム肩ロースのロティ 春野菜添え
- ・鯖のムニエル フレッシュトマトと玉ねぎのソース
- ・よだれ鶏
- ・海老の甘辛チリソース煮
- ・オムライス
- ・蟹クリーミーコロッケ
- ・デザート各種

など全 40 品をご用意。

※写真は全てイメージです。

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

■レストラン「ラール」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、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 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