

2018年11月29日

## 寒い冬は、北海道食材を使用した蝦夷ミルク鍋を



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）では、2018年12月1日（土）から2019年2月28日（木）の期間、和食「からまつ」（2階）にて、EZO 御膳シリーズ第8弾「EZO 御膳～冬～」を販売いたします

「EZO 御膳」シリーズは「食を通して北海道の魅力を知ってほしい」という料理人の思いをきっかけに、2017年3月より販売を開始した御膳です。

「EZO 御膳～冬～」は、寒い冬におすすめの温かいミルク鍋をメイン料理にしました。北海道では馴染みの深い食材のかすべ（エイ）やあさりを魚貝出汁の味噌スープで仕立て、仕上げに函館牛乳とバター入れることで、コク深くそしてほんのり甘みのある優しい味わいとなり、美味しさが体に染みわたります。ミルク鍋の”シメ”は、スープに北海道産小麦を使用したパスタとパルメザンチーズを加えた濃厚なチーズパスタをご用意します。その他、目の前で焼き上げる「牛ロース肉の炙り寿司」や、貝殻の器で提供する「北海貝づくし焼き」などもお楽しみいただけます。

次回は2019年3月より「EZO 御膳～春～」の販売を予定しています。

和食「からまつ」では、今後も地元北海道の食材を使用したこだわりの料理を提案してまいります。



左：北海貝づくし焼き 右：生のかすべ



左：牛ロース肉の炙り寿司 右：「EZO 御膳～冬～」

## 《概要》

【名称】 EZO 御膳～冬～

【期間】 2018年12月1日（土）～2019年2月28日（木）

【時間】 17：30～21：30（L.O.20：30）

【料金】 お一人さま5,000円（サービス料・消費税込み）

## 【メニュー】

- ・ 螺貝の山葵和え
- ・ 刺身三点盛り
- ・ ローストビーフのサラダ仕立て
- ・ 北海貝づくし焼き（鮑、帆立、北寄、とかちマッシュ、インカのめざめ）
- ・ 牛ロース肉の炙り寿司
- ・ 蝦夷ミルク鍋
- ・ 締めチーズパスタ
- ・ みたらしソースのアイスもち

## ■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