

2018年12月26日

寿司・蟹・ステーキ食べ放題！

年末年始ディナーbuffet/札幌エクセルホテル東急



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、2019年12月30日（日）から1月2日（水）の期間、1階レストラン「ラブル」にて「年末年始ディナーbuffet」を開催します。

「年末年始ディナーbuffet」では、ご家族みんなでお楽しみいただける料理和洋中40品をご用意いたします。職人が握る「選べる8種の握り寿司」や、シェフがグリルで焼き上げるジューシーな「牛ロースステーキ」の実演メニューをはじめ、「冷製ボイル蟹」や、「フカヒレと蟹の水餃子」など、多彩なメニューをご用意。また、お子様の大好きな「チョコレートとマシュマロのピザ」や「ミニフライドチキン」、更にお正月らしく御節メニューもご用意しております。

ホテルシェフ特製の料理に舌鼓を打ちながら、ご家族・ご友人と一緒に年末年始をゆったりお楽しみください。

札幌エクセルホテル東急では今後もお子様から大人まで多くのお客様に喜んでいただけるイベントを企画してまいります。



## <年末年始ディナーbuffet 概要>

【期間】2018年12月30日（日）～1月2日（水）

【提供時間】17：30～21：00（最終入店20：00）※90分制

ご予約は〈一部〉17：30～〈二部〉19：30～にて承ります

【料金】大人4,500円、65歳以上3,600円、小学生2,250円、小学生未満無料（サービス料・消費税）

### 【予約特典】

生ビールお1人様一杯サービス！！

### 【メニュー】

#### ○実演メニュー

- ・握り寿司（8種）
- ・牛ロースステーキ
- ・クロワッサンワッフル

#### ○メニュー

- ・サーモンのミキュイ バルサミコソース
- ・炙り合鴨スモークとモッツアレラのカプレーゼ仕立て
- ・冷製ポイル蟹
- ・お刺身盛り合わせ
- ・百合根と海老のフラン



- ・帆立の殻焼き
- ・海老の甘辛チリソース煮込み
- ・フカヒレと蟹の水餃子
- ・仔羊のロティー マスタードパン粉焼き
- ・北京ダック（中華バーンズ）
- ・チョコレートとマシュマロのピザ
- ・カニ爪クリーミーフライ&エビスティックフライ
- ・ミニフライドチキン&オニオンリング
- ・五目餡かけ焼きそば
- ・ケーキ5種
- ・カップデザート4種
- ・クロワッサンワッフル（実演）
- ・御節メニュー

○コーヒー、紅茶、ソフトドリンク各種飲み放題

※お子さま用の椅子・食器もご用意しております。



レストラン ラール 店内

#### ■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、ランチ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 外観

#### ■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

#### ◆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