

2017年1月26日

ちゃんちゃん焼きにジンギスカン・・・北海道の逸品が大集合！

「雪まつりディナーbuffet」開催



札幌東急REIホテル（北海道札幌市 総支配人：八島利幸）1階レストラン「サウスウエスト」では2017年2月4日（土）～11日（土）までの期間、「雪まつりディナーbuffet」を開催いたします。

1950年の開催から今年で68回目を迎える「さっぽろ雪まつり」。毎年国内外から200万人以上もの観光客が訪れる、札幌を代表する冬の一大イベントです。

レストラン「サウスウエスト」ではこの雪まつりをさらに楽しんでもらえるよう、雪まつりの開催に合わせて、北海道をテーマにした料理25品以上を取り揃えたディナーbuffetを開催いたします。

「ボイル蟹」や「鶏腿肉の漬け込みザンギ」などの北海道を代表するメニューはもちろん、冬にしか出回らない、肉厚で濃厚な甘み・うまみの特徴の「縮みほうれん草」をたっぷりと使用し、塩だれでさっぱりと味付けした「ラム肉と縮みほうれん草の塩だれジンギスカン」や、北海道の郷土料理「ちゃんちゃん焼き」をアレンジした「鮭のオープン焼き ちゃんちゃん焼き仕立て」、柔らかな弾力が特徴のスルメイカと蓮根のしゃきしゃきとした歯ごたえがおいしい「スルメイカと蓮根のエスカベッシュ」など、定番とは一味違うアレンジメニューも多数ご用意いたしました。また、「味噌バターラーメン」や、スパイス香る「特製スープカレー 素揚げ野菜を添えて」、蟹のうまみたっぷり「蟹とつみれの味噌汁」など

の北海道の寒い冬にぴったりな温かいスープメニューも多数ご用意しております。

今回この「雪まつりディナーbuffet」を開催するにあたって竹島康範シェフは「北海道は食材の宝庫。自慢の食材がたくさんある。長年住んでいる自分でも知らない食材、料理があってその可能性には毎回驚かされる。北海道の食材のおいしさを引き出す料理を作ってその魅力をもっと多くの人に広めていきたい。今回の雪まつりやbuffetをきっかけに国内外問わず多くの方に北海道のよさを知っていただければと思う。」と話しました。

出来たての料理を楽しめると人気のパフォーマンスメニューでは「殻付きホタテのバター焼き」をご提供。

じっくりと焼き上げたホタテの濃厚なうまみと芳醇な焦がしバター醤油の組み合わせはシンプルながらも絶妙な味わい。何度でもおかわりしたくなる一品です。

その場で焼き上げる熱々の「牛ロースのカットステーキ」もパフォーマンスメニューにてご用意いたします。

肉汁あふれる、ジューシーな牛ロースステーキを心ゆくまでご賞味ください。

※ご宿泊者さま、ご予約のお客さま限定特典として

お一人さまにつき1セット「握り寿司6貫」（単品料金：600円）をサービスいたします。ぜひお問い合わせください。



(左) 牛ロースステーキ (右) ボイル蟹

《概要》

【名称】 雪まつりディナーbuffet

【期間】 2017年2月4日（土）～11日（土）

【提供時間】 17：00～21：00（L.O. 20：30）【90分間制】

【料金】 大人3,300円 65歳以上3,000円 小学生1,500円 小学生未満無料

【メニュー】

〈パフォーマンスメニュー〉

- 殻付きホタテのバター焼き
- 牛ロースのカットステーキ

〈メニュー例〉

- ボイル蟹
- 蟹ときのこのちらし飯 鱒イクラまぶし
- ラム肉と縮みほうれん草のだれジンギスカン
- 鮭のオープン焼き ちゃんちゃん焼き
- スルメイカと蓮根のエスカベッシュ
- 鶏腿肉の漬け込みザンギ
- たらことアボカド入りポテトサラダのカナッペ
- 味噌バターラーメン
- 蟹とつみれの味噌汁
- 特製スープカレー 素揚げ野菜を添えて
- 白身魚と根菜のブイヤベース

※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「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。



#### ■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

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：011-531-2387

メールアドレス：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp