

2017年2月22日

彩りを楽しむ全7品。十勝産あか毛和牛の石焼きステーキ御膳。

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〉1階レストラン「ラ・ブル」では2017年2月25日（土）～3月21日（火）までの期間におきまして、「IRODORI 石焼ステーキ GOZEN」の販売をいたします。



「IRODORI 石焼ステーキ GOZEN」は、和と洋の要素を組み合わせ彩り鮮やかに仕上げた全7品の新御膳です。

「彩りオードブル」では北海道が誇る食材、蝦夷鹿肉のスモークや、ニューカレドニアで養殖された「天使の海老」をオレンジ風味の野菜のブイヨンを用い“ポッシュ”という手法で加熱した一品など、シェフの感性で大胆かつ繊細に盛り付けた彩り鮮やかな前菜5品をご用意。

見た目も可愛い5種の「手まり寿司」ではズワイ蟹とキャビア、鯛と雲丹などの海の幸を食べやすい一口サイズでお楽しみいただけます。また「十勝マッシュルームとつぶ貝のアヒージョ」では、大粒で上品な味わいが特徴の北海道の名産品「十勝マッシュルーム」と、コリコリとした食感が美味しい磯の風味豊かなつぶ貝を熱々のアヒージョでお楽しみいただけます。

この御膳の一番の目玉は、石焼きプレートでお客様ご自身に焼いていただく十勝産「あか毛和牛」のステーキ。「あか毛和牛」は赤味と霜降りのバランスが良く、しっかりとしたうまみ・弾力のある歯ごたえが特徴のブランド牛で、ここ数年人気を集めている赤身肉ブームの火付け役とも言われています。

御膳ではこの「あか毛和牛」を、石焼きプレートを使いお客様ご自身で焼いていただきます。焼きたてをお好みの焼き加減でお召し上がりいただけるのはもちろん、石焼きプレートに載せた瞬間に広がる香ばしい香りと肉の焼けるジューっと小気味良い音も一緒にお楽しみいただけるのが魅力です。

うまみたっぷりのあか毛和牛には、ゲランの塩と山葵を合わせてお召し上がりください。シンプルながら素材本来の持つおいしさを存分に引き立ててくれます。

締めデザート「クレープブリュレ」は、クレームブリュレとクレープを組み合わせたシェフオリジナルメニューです。表面はパリッと軽い食感、中はひんやり冷たい食感がお楽しみいただける、新感覚のデザートです。

「お客様が楽しめるような彩り鮮やかな御膳を作りたい」という思いから今回このメニューを考案したと話す南 敏明シェフ。そのこだわりは前菜から締めデザートにわたって随所にちりばめられています。

味はもちろん、見て楽しい彩り豊かな7品の新御膳。
シェフこだわりの料理の数々、たっぷりとお楽しみください。

《概要》

【名称】IRODORI 石焼ステーキ GOZEN

【期間】2017年2月25日(土)～3月21(火)

【提供時間】17:30～21:30(L.O.20:30)

【料金】お一人さま 5,000円

【メニュー】

◆彩りオードブル

- ・タラバ蟹のカクテル いくら飾り
- ・クリームチーズロールのピンチョス
- ・蝦夷鹿スモーク
- ・紅鮭のたたき
- ・天使の海老

◆百合根まんじゅう 蟹あんかけ

◆十勝マッシュルームとつづ貝のアヒージョ バケット添え

◆石焼き(塩、山葵)

- ・十勝産あか毛和牛100g

- ・椎茸

- ・エリンギ

- ・ブランエのき

- ・シャドークイーン

- ・南瓜

◆手まり寿司

- ・ズワイ蟹とキャビア

- ・サーモンと鱒いくら

- ・帆立ととびっこ

- ・鯛と雲丹

- ・生えび

◆鉄砲汁

◆クレープブリュレ



手まり寿司



十勝マッシュルームとつづ貝のアヒージョ



百合根まんじゅう 蟹あんかけ



クレープブリュレ



十勝産「あか毛和牛」の石焼きステーキ

※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「ラブル」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 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）

