

2017年3月22日

北海道ならではの食材を陶板焼きで味わう新・和定食

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〉2階レストラン「からまつ」では2017年3月22日（水）～5月31（火）までの期間におきまして、陶板焼きをメインとした和定食の販売をいたします。



四季折々の季節感あふれる食材や、新鮮な魚介類を使った旬の味わいをご堪能いただける和食「からまつ」。

料理はもちろんのこと内装からもより「和」を感じていただきたく、改装工事を行ってまいりました。モダンかつ上質な和を感じさせる落ち着いた空間へと生まれ変わり、2017年3月22日にリニューアルオープンいたします。リニューアルを記念し朝食メニューも一新。陶板焼きをメインに、板長こだわりの料理をゆっくりとお召し上がりいただける和定食をご用意いたします。

メインとなる「陶板焼き」ではやわらかな牛腿肉や帆立・鮭などの海鮮のほか、アスパラ・じゃがいも・とうもろこしといった北海道ならではの食材をお楽しみいただけます。味付けは北海道バター醤油。バターの芳醇な香りと醤油の香ばしい風味が寝起きの体をやさしく揺り起こします。忙しい朝だからこそ、ゆっくりと時間をかけておいしい料理を食べていただきたい、そんな思いの詰まったこだわりの逸品です。

そのほかにも、「本日の焼き魚」や、「練昆布巻き」、「つぶわさび」などをはじめとした「本日の和え物」など、たくさんの種類を少量でお楽しみいただける御重盛りでご用意いたしました。また、御椀では風味豊かな北海道産帆立を使用した「帆立の稚貝汁」をご用意。帆立のだしが効いた味噌汁は目の覚めるようなおいしさです。

彩り豊かなこだわり和朝食をぜひご賞味ください。



魚介と牛肉の陶板焼き 北海道バター醤油風味

《概要》

【名称】和定食

【期間】2017年3月22日（水）～5月31日（水）

【提供時間】7：00～10：00

【料金】おひとり様2,000円

【メニュー】

◆御重盛り

- ・本日の焼き魚
- ・厚焼きたまご
- ・鰯昆布巻き
- ・染め卸し
- ・鱒いくらの土佐漬け
- ・本日の和え物
- ・鮪山掛け
- ・本日の珍味
- ・蟹しゅうまい餡かけ
- ・海老の旨煮

◆魚介と牛肉の陶板焼き 北海道バター醤油風味

牛肉・アスパラ・じゃがいも・とうもろこし・帆立・鮭・ほっき貝

◆本日のサラダ

◆御飯

白米 又は お粥

◆御椀

帆立の稚貝汁

◆香の物 二点

◆デザート

- ・季節のフルーツ
- ・ヨーグルト

◆飲み物

コーヒー 又は 紅茶

※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。

■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 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