

2017年4月10日

報道関係各位

赤坂 エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

オホーツクの“海明け”に味わう「最北の恵み」  
**『おいしいダイニング 北海道』 開催**

2017年5月1日(月)～6月30日(金)

赤坂 エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 八木 進午）では、レストラン『赤坂スクエアダイニング』にて、ディナーbuffet「おいしいダイニング 北海道」を開催。3回目となる今回は、道北エリアに注目。流氷が去って“海明け”を迎えるオホーツクの幸やアスパラガスなど季節の野菜を用いたオリジナルメニューを揃え、2017年5月1日(月)～6月30日(金)の期間限定で提供いたします。



(イメージ)

道北の留萌・宗谷地方は、豊かな産品を有しながら、これまで都内ホテルの料理フェアで紹介されるのは非常に稀でした。そこでぜひ“未知”の食材で毎回好評の北海道buffetを展開したいと、シェフの八島 信行が、まだ寒さ厳しい2月に現地を訪問。最北の地で数々の産品に出逢いメニューを考案しました。「北のハイグレード食品」（北海道経済部食関連産業室選定）に選ばれた産品も盛り込んでご用意する約40種をお楽しみいただけます。

オホーツクなど北の海が“海明け”を迎える5-6月は、そんな地域の産品を用いた料理をお楽しみいただくには絶好の時期。流氷の下は植物プランクトンが豊富で、接岸が早かった昨冬はその分、海の栄養もいっぱい。それを取り込んだホタテなど美味しい海の幸が期待されます。

## ■「おいしいダイニング 北海道」概要

提供期間： 2017年5月1日（月）～6月30日（金）

提供時間： 17:00～22:00（120分制）＊要予約 ＊混雑時は2部制

料 金： 大人 5,800円、グランエイジ(60歳以上) 5,300円、小学生 2,000円、  
幼児(4～6歳) 1,000円、(消費税・サービス料込み/3歳以下無料)

そ の 他： ○95%が道内で消費される最北の酒蔵「国稀酒造」の日本酒、稚内にある最北のオーセンティックバー「馬里邑」直伝のカクテルなどを同期間限定で提供。  
○ご利用者アンケート回答者の中から抽選で、メニューにも用いる「川島旅館」のフレーバーバターなど北海道産品をプレゼント。

後援：北海道、協賛：国稀酒造株式会社

### [メニュー例]

北海道産牛モモ肉のロースト

オホーツク産帆立貝の磯焼き「川島旅館」\*1のバター風味（右下写真）

冷製ボイル蟹

握り寿司

海鮮丼（イクラ・鮭・ホタテほか）

ホッケと牡丹海老のムニエル

アスパラガスとアサリのジェノヴァ風

ビーフシチュー 最北の酒蔵「国稀酒造」\*2の酒粕風味

パルミジャーノ・レッジャーノの樽で仕上げる アスパラガスのフェットチーネ（下写真）

北海道乳で仕上げた豚丼味のドリア

魚介類と野菜のスープカレー

十勝産えんどう豆の冷たいスープ

稚内塩ラーメン 銀杏草とホタテ添え

礼文島の水ダコとレタスのしゃぶしゃぶ

花咲ガニと稚内ボールのお味噌汁

白いとうもろこし ピュアホワイトのかき揚げと海老天

鶏肉のザンギ 青葱ソース

北海道カスベの和風マリネ

稚内産無農薬ベビーリーフのサラダ

味噌漬けトマト

熊笹葛流し 黒蜜ソース

赤肉メロンのコンポート

北海道ソフトクリーム ほか



- ・北海道産以外の原材料を使用したメニューもございます。
- ・食材の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ・写真はイメージです。（掲載以外にもメニュー写真をご用意しております）

**\*1 「川島旅館」**

日本最北の温泉郷・豊富温泉。お湯には油が浮き、全国でも珍しい泉質が特徴です。ここで最も古い旅館「川島旅館」は、昨年リニューアルされたばかりで、アットホームな心地よさが評判の宿。豊富町は酪農の町でもあり、草だけを食べ、ストレスなく健康的に育った牛の乳からつくられるバターは、強いコクながら後味さわやか。さらに厳選素材を加えたフレーバーバター「バターフィールド」は、北海道経済部食関連産業室が選定する「北のハイグレード食品+2016」にも選ばれた逸品。テレビや雑誌でも紹介され、都内デパートの北海道物産展に目玉として招聘されるなど、今、注目の味。今回は贅沢に、ブッフェとコースメニューに使用します。

**\*2 「国稀酒造」**

増毛町の「国稀酒造」は135年の歴史を有する、日本最北の酒蔵。生産される日本酒の約95%が道内で消費されるため、都内で出会う機会が希少。今回提供するお酒『国稀』の名は、創業者が乃木希典大将から一字をもらい名づけ、そのままではおこがましいと「のぎへん」を加えて、「国に稀な良いお酒」とした。当ホテルからは乃木坂の乃木神社が近く、ご縁を感じての提供となりました。今回はお酒だけでなく、酒粕を使用したメニューも登場。風薫る初夏、歴史散策とともに所縁あるお酒と楽しむディナーブッフェはいかがでしょう。

**■ 「赤坂スクエアダイニング」について**

赤坂見附の交差点を見渡す、ブッフェとレストラン、2つのコーナーからなり、ウッディーで落ち着いた雰囲気。お食事・喫茶・お酒など、様々なシーンでご利用になれ、お一人様から大人数まで対応できる柔軟性と機能性を兼ね備えます。



営業時間 [平 日] 6:00～23:00 (ラストオーダー22:30)  
[土・日・祝日] 6:00～22:00 (ラストオーダー21:30)

**お客様の ご予約・お問い合わせ先**

**TEL : 03-3580-2331 (赤坂スクエアダイニング予約 10:00～20:00)**

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_/ ご掲載についてのお問い合わせ先 \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_/

赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：吉岡・芹沢

TEL : 03-3580-3904 FAX : 03-3580-3588

E-mail : sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp