

札幌 エクセルホテル東急 News Release

2018年5月25日

北海道の食材にこだわった 1 日 10 食限定の御膳 「EZO 御膳~夏~」を販売



札幌エクセルホテル東急では、2018 年 6 月 1 日 (金) ~8 月 31 日 (金) の期間、 和食「からまつ」(2 階) にて、EZO 御膳シリーズ第 6 弾「EZO 御膳~夏~」を販売いたします。

「EZO 御膳」シリーズは「食を通して北海道の魅力を知ってほしい」という料理人の思いをきっかけに、2017年3月より販売を開始した御膳です。自由な発想で作るこだわりの料理を手軽に楽しめることから多くのお客様にご好評をいただき、このたび第6弾となる「EZO 御膳~夏~」の販売が決定いたしました。

メインの料理には「いけだ和牛と道産雲丹のマリアージュ~トリュフ香る和風ソース~」をご用意いたします。うまみ溢れる牛フィレ肉と濃厚な味わいの雲丹の組み合わせは意外なほどよく合い、やみつきになる美味しさです。醤油ベースのトリュフ香る和風ソースと合わせてお楽しみください。

このほかにカラフルな彩りと食感が楽しい「彩り道産夏野菜の冷製バーニャカウダ風」や、カクテル仕立てのガスパチョ風スープ「トマトスープと昆布ゼリーのカクテル仕立て」「お造り三種盛り合わせ うす雲風~」など、多彩な料理全8品をご用意しております。

夏の北海道ならではのおいしさを盛り込んだこだわりの品々をお楽しみください。

札幌エクセルホテル東急では今後も地元北海道の食材を使用したプランをご提案してまいります。 次回は2018年9月より「EZO 御膳~秋~」の販売を予定しております。



《概要》

【名称】EZO 御膳~夏~

【期間】2018年6月1日(金)8月31日(金)

【時間】17:30~21:30 (L.O.20:30)

【料金】お一人様 5,000 円

【メニュー】

- ・茄子の水晶仕立て
- ・お造り三種盛り合わせ うす雲風
- ・彩り道産夏野菜の冷製バーニャカウダ風
- ・トマトスープと昆布ゼリーのカクテル仕立て
- ・いけだ和牛と道産雲丹のマリアージュ トリュフ香る和風ソース
- ・ズワイ蟹、海老、お野菜の天婦羅
- ・鰻の押し寿司、汁物
- 夕張メロン

※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られ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



