

2016年12月29日

パクチニスト必見！パクチーづくしのグルメフェア

札幌東急REIホテルで「パクチー&クラフトビールフェア」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1月8日（日）～2月28日（火）までの期間、「パクチー&クラフトビールフェア」を開催いたします。（一部除外日あり）

独特で強烈な味わい・香りから、好みがはっきりと分かれる食材でありながら年々注目が高まっている「パクチー」。最近では、2016年の「今年の一皿」に選ばれたことで大きな話題になりました。東京ではパクチーを「料理の主役」として扱うパクチー専門店が相次いでオープンし話題になっていますが、北海道ではまだまだなじみの無い食材であり、あくまでも料理の「名脇役」として使用されるに留まっています。

レストラン「サウスウエスト」ではそんなパクチーをより多くの方に認知していただき、北海道にもパクチー文化を根付かせようという思いから、パクチー料理の熱烈なファン、通称「パクチニスト」だけでなく、パクチー初心者の方にもご満足いただけるようアレンジしたメニューを多数ご用意いたしました。

「ヤンパク～ラム肉のソテーフルーツソース～」は、スパイシーに味付けされたラム肉炒めに、生パクチー、ゆでもやしを合わせてお召し上がりいただくお料理です。ラム肉とパクチーはそれぞれに独特な風味を持った食材ですが、意外なほどによく合います。さくさくと軽やかな食感が特徴のパクチーの天ぷら「まるごとパク天」は、熱を加えることによってパクチーの独特の風味が和らぎ、食べやすくなるためパクチー初心者の方もおいしくお召し上がりいただける一品です。ほのかにスパイスの香るカレー塩か、ナンプラーやハチミツでエスニック風に甘辛く仕上げた特製のタレを付けるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

「パク・イナリ」はいなり寿司に刻んだ生パクチーを混ぜ込んだ、一風変わった組み合わせのお料理です。和食とパクチー、意外なおいしさをお楽しみください。「レモンとヨーグルトのパクチーアイス」はレモンのすっきりとした酸味とヨーグルトのまろやかさにパクチーのさわやかで独特な香りが合い、癖になるおいしさです。シャリシャリとした食感でさっぱりとお召し上がりいただけます。

今回は料理に合わせて国内外のクラフトビールを厳選し各種ご用意いたしました。「ヤンパク〜ラム肉のソテーフルーツソース〜」などのしっかりとした味わいのパクチー料理には、飲み応えのある北海道の「コリアンダーブラック」がおすすめです。濃厚で味わい深い黒ビールにコリアンダーのさわやかな風味が重なり、香りの強いパクチー料理との相性は抜群。北海道が誇るクラフトビールのひとつです。フィリピンの「サンミゲール スタイニー」は、軽やかな飲み口と苦味が特徴的で、「まるごとパク天」などの揚げ物にぴったりです。最初の1杯としてもおすすめの、飲みやすいビールです。こだわりのパクチー料理全12品、クラフトビール全5種から、自分だけのおいしい組み合わせを見つけてみてはいかがでしょうか。

※1月8日(日)、9日(祝・月)はパ(8)ク(9)チーの日として、1組につき1回「追いパク」のサービスを行います。この機会にぜひお試しください。

《概要》

【名称】パクチー&クラフトビールフェア

【期間】2017年1月8日(日)～2月28日(火)※除外日:2017年2月4日～12日

【提供時間】17:00～22:00(L. O. 21:30)

【メニュー】

- パクチーサラダ 850円
- パクチキンサラダ800円
- パクチニストのためのフライドポテト 600円
- チキン65とパクチートースト 850円
- パクチー香るペペロンチーノ 800円
- まるごとパク天 800円
- パクチキンフォー 850円
- パク・イナリ 400円
- レモンとヨーグルトのパクチーアイス 350円
- ヤンパク〜ラム肉のソテーフルーツソース〜 850円
- パクチードック 700円
- パクチーと生ハムのピッツァ 800円

- コリアンダーブラック〈北海道〉 850円
- なまら苦いビール〈アメリカ〉 900円
- サンミゲール スタイニー(フィリピン) 800円
- ブルームーン〈アメリカ〉 800円
- デイ・オブ・ザ・デッド ヘーフェバイツェン(メキシコ) 800円



ヤンパク
～ラム肉のソテーフルーツソース～



まるごとパク天



レモンとヨーグルトのパクチーアイス



パク・イナリ



サンミゲール・スタイニー(フィリピン)



コリアンダーブラック(北海道)

■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。お客さまの様々な機会にご利用いただけるレストランです。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL: 011-531-1065(サウスウエスト直通)

■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(代表)

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



レストラン「サウスウエスト」



札幌東急 REI ホテル