

2017年3月22日

## 【1日10食限定！】和食「からまつ」リニューアル記念！ こだわりの北海道食材をぎゅっと詰めこんだ贅沢御膳

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〉2階レストラン「からまつ」では、2017年3月22日（水）～5月31日（火）までの期間におきまして「EZO づくし GOZEN」を販売いたします。



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。このリニューアルオープンを記念し、北海道の食材をふんだんに使用した御膳「EZO づくし GOZEN」を販売いたします。

テーマとなる食材は、高タンパク・低カロリーなヘルシー食材として近年注目の「エゾ鹿」。良質な昆布を食べて育ったまるやかで濃厚な味わいの「エゾうに」。そして、コリコリとした歯ごたえとうまみの特徴の高級食材「エゾあわび」。「EZO づくし GOZEN」ではこの3つの食材を北海道の自慢の食材とともに、さまざまな調理法でたっぷりとお楽しみいただけます。

御膳のメインは肉厚なエゾあわびを贅沢に殻ごと焼き上げた「蝦夷鮑のステーキ 野菜添え」。発酵バターと醤油、にんにくの風味が香る、見た目にも美しい一皿です。口の中で弾む食感と、噛むたびに広がる磯の香りを存分にお楽しみください。

「蝦夷鹿肉ソテーの雲丹のせ炙り」は、柔らかくしつとりと焼き上げたエゾ鹿肉に大粒の雲丹をのせ、薫り高く炙った一品。野性味あふれるエゾ鹿肉の風味とまろやかな雲丹の絶妙な組み合わせをお楽しみください。付け合せには3種の北海道産じゃがいもを可愛らしく丸めたマッシュポテトをご用意いたしました。

「雲丹の包み揚げとズワイ蟹の天麩羅」は、ばふん雲丹を湯葉・海苔で包んだ二種類の天麩羅とズワイ蟹の天麩羅を盛り合わせにした、シェフ自慢の一品です。

湯葉と海苔、それぞれの持つ風味と食感に、なめらかにとろける雲丹の奥深いコク。からまつでしか味わえない、新食感のおいしさです。

「EZO づくし GOZEN」ではこのほかにも、「北あかりと百合根の茶碗蒸し」や「蝦夷鮑と蝦夷ばふん雲丹のお造り」、「海苔で包んだ雲丹の焼きめし」など、素材そのものの持つ味わいはそのままに、和と洋を組み合わせたシェフオリジナルのメニューをご提供いたします。

食の宝庫、北海道の厳選された食材。全11品の御膳でたっぷりとお楽しみください。



蝦夷鮑のステーキ 野菜添え



蝦夷鮑と蝦夷ばふん雲丹のお造り



海苔で包んだ雲丹の焼きめし



蝦夷鹿肉ソテーの雲丹のせ炙り



雲丹の包み揚げとズワイ蟹の天麩羅

《和食「からまつ」リニューアルフェア開催！》

3/22（水）～3/31（金）：宿泊券・夕食利用券などが当たる抽選会開催！

4/1（土）～4/15（土）：お食事の方先着 300 名さまに「おめで鯛」グッズ プレゼント！

4/16（日）～4/30（日）：4 名様以上のご予約でワインまたは日本酒を 1 ボトルサービス！

《概要》

【名称】 EZO づくし GOZEN

【期間】 2017 年 3 月 22 日（水）～5 月 31 日（水）

【提供時間】 17：30～21：30（L.O.20：30）

【料金】 おひとり様 5,000 円 ※1 日限定 10 食。2 名さまより承ります。

【メニュー】

- ◆北あかりと百合根の茶碗蒸し
- ◆蝦夷鹿肉スモークハムのサラダ
- ◆蝦夷鮑と蝦夷ばふん雲丹のお造り
- ◆行者ニンニクと長芋の山わさび和え
- ◆蝦夷鹿肉ソテーの雲丹のせ炙り
- ◆蝦夷鮑のステーキ 野菜添え
- ◆雲丹の包み揚げとズワイ蟹の天麩羅
- ◆海苔で包んだ雲丹の焼きめし
- ◆味噌汁
- ◆香の物
- ◆デザート

※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