

札幌グランドホテル内レストラン 「ノーザンテラスダイナー」が6月16日(日)オープン！ 北海道産食材を活かした多彩なメニューをご提供 <http://www.grand1934.com/>

札幌グランドホテル(総支配人：秋月清二／札幌市中央区北1条西4丁目)は、札幌のホテルで初めて街と繋がるテラス席を駅前通り沿いに新設したオールディダイニング「ノーザンテラスダイナー」を2013年6月16日(日)に東館1階にオープンいたします。

「ノーザンテラスダイナー」の店名の由来は、「食の宝庫北海道に誕生した(ノーザン)、オープンエアの食空間のテラス席がある(テラス)、気軽に多彩なメニューが楽しめるレストラン(ダイナー)。」を表し、北の新たな食文化を発信する札幌のランドマークレストランとして、時代が求めている新たな食体験とディナースタイルを提案する場所として名付けました。



店内は、コンテンポラリーで開放的あふれる空間の中、お客様のご利用シーンに合わせた様々なエリアとお席を配置いたしました。今回ホテルレストランとして新たなチャレンジとなる、テラス席でのカジュアルな食事スタイルでは、街の気配を感じながらタパスメニューやワインをお楽しみいただけます。

また、お一人様でもお気軽にご利用いただけるカウンター席のほか、ご家族やグループでご利用いただけるホールや個室では、従来のように札幌グランドホテル伝統の本格的な洋食ディナーもご提供いたします。

料理メニューは「食のニュースタダード」をメニューコンセプトとし、ライブ感のあるオープンキッチンで道産食材の持ち味を活かした調理方法と、札幌グランドホテルならではの伝統スタイルにアレンジした、多彩な創作メニューをお楽しみいただけます。特に今回こだわりのメニューには、「熟成ドライエイジングビーフ&ポーク」や道産の鶏肉レバーに拘った「レバームース」、道産牛肉を野菜とじっくり煮込んだ「道産牛肉の煮込み」等、札幌グランドホテルだからこそ気軽に味わうことのできる北海道産のお肉に拘ったメニューをご用意いたしました。

お飲み物は、ソムリエ厳選のハウスワインをはじめ各種ワインや自家製サングリア、ビール、カクテル、ソフトドリンク等お料理に合う商品を豊富に揃えております。

さらに6月16日(日)～9月30日(月)には、期間限定でオープン記念フェアも開催いたします。記念メニューの概要は別紙の通りです。

札幌グランドホテルは、昭和9年開業時よりホテルの使命として食文化の発展を道内外へ発信し、地域に寄与してまいりました。「ノーザンテラスダイナー」は、その伝統を継承し、札幌グランドホテルの新しい顔として、街と繋がり地域の人々が集い語らう場所となるよう、食を楽しむ新たな食文化の発信拠点を目指してまいります。

◆◆◆ノーザンテラスダイナー概要◆◆◆



□おすすめメニュー

ノーザンテラスダイナーの新しいディナーメニューのおすすめは、ワインと共に気軽にお楽しみいただける多彩なタパスメニューです。

前菜は、「海水塩でじっくりローストオニオン」や「トリッパのカツレツリヨン風」、「フムスひよこ豆ペースト」、道産の鶏肉レバーに拘った「レバームース」、「ホテル伝統のソーセージ」の他、オーブングリル料理として、北海道産「熟成ドライエイジングビーフ&ポーク」や「骨付きローストチキン」、「野菜のオープン焼き」「魚介のソテーアクアパッツア」等食材の持ち味を活かしたメニューです。また、パスタやピザ、ラックレットチーズ等のメニューも豊富にご用意しています。

ディナーコースは、「ノーザンテラスダイナーコース」として全7品のフルコース3,000円と全6品のセミコース2,500円の2コースをご用意しております。

札幌グランドホテルの伝統のスタイルに新しさをアレンジした本格的ディナーコースをご提供いたします。大切な方とのディナーやご家族の記念日、ビジネスでのご会食等に最適です。

■オープン記念フェア概要

■開催期間 2013年6月16日（日）～9月30日（月）

■開催店舗 ノーザンテラスダイナー [東館1階]

○プラン名 ノーザンテラスダイナーコース

○ご利用時間 17:00-20:00(ラストオーダー)

○価格 1名様 通常価格 ¥2,500⇒特別価格**¥1,934**

[メニュー]

魚介のマリネとスペイン産ハムサラダ仕立て、
野菜たっぷりベジタブルスープ、白身魚のポワレ バジル香るトマトソース、
またはチキンオープン焼き 紫蘇エマルジョンソース、デザート、
パン、コーヒー

○プラン名 **マリアージュセット** (2名様以上のご注文にて)

○ご利用時間 17:00-21:00(ラストオーダー)

○価格 1名様 通常価格 ¥2,400⇒特別価格**¥1,980**

[メニュー]

タパス盛り合わせ、シーザーサラダ、チーズラックレット (じゃがいも)、
ローストチキン(オーブングリル)、フムス (ひよこ豆のディップ)

※上記プランをご注文の方は**ボトルワイン (¥2,000～) 全アイテム20%割引**

○ご利用特典 **次回来店特典として、ワイン50%割引券をプレゼント**

■ご予約・お問い合わせ **札幌グランドホテル食堂予約係 011-261-3376**



| | |
|----------|--|
| 名 称 | ノーザンテラスダイナー |
| 所在地 | 〒060-0001 札幌市中央区北1条西4丁目 東館1階 |
| オープン日 | 平成25(2013)年6月16日(日) |
| 営業時間 | 朝食 6:30~10:30(ラストオーダー) ※朝食バイキングは~10:00 ラストオーダー ※クローズ時間 10:30~11:30 昼食・ティータイム 11:30~17:00 夕食 17:00~22:30(ラストオーダー) |
| 定休日 | 無休 |
| 席数 | 総席数 191席 内訳: テラス24席、カウンター13席 ホール席 134席 個室3室(6名×2室、8名×1室) |
| 電話番号(代表) | TEL: 011-261-3311 URL: http://www.grand1934.com/ |

●札幌グランドホテル施設概要

| | |
|------------|---|
| 名称 | 札幌グランドホテル |
| 所在地 | 〒060-0001 札幌市中央区北1条西4丁目 |
| ご予約・お問合せ | TEL: 011-261-3311 URL: http://www.grand1934.com/ |
| 開業 | 昭和9(1934)年12月11日 |
| 運営 | 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 所在地 〒104-8256 東京都中央区新川1-26-9 |
| 構造 | 地上17階・地下2階 |
| 総支配人 | 秋月 清二 |
| 客室数 | 504室・932名 |
| チェックイン/アウト | 15時/11時 |
| レストラン | 4店舗、ラウンジ1店舗、ラウンジ&バー2店舗 ・「ノーザンテラスダイナー」 ・北海道ダイニング「ビッグジョッキ」 ・チャイニーズダイニング「黄鶴(こうかく)」 ・ガーデンダイニング「環楽(わらく)」 ・ロビーラウンジ「MIZAR」 ・ラウンジ&バー「オールドサルーン 1934」 ・バー「キャラベル」 |
| 宴会場 | 22室、結婚式場(チャペル「カナ」、別館神前) |
| その他 | 「ザ・ベーカリー&ペイストリー」 Grand in Grand Lounge、Healing Court RENNOX エグゼクティブルーム、メモリアルライブラリー、ビジネスセンター、 ホテルショップ、ショッピングアーケード、 美容室、衣裳室、写真室、喫煙室 |
| 駐車場 | 133台収容(立体駐車場) |

2013年6月12日現在



札幌グランドホテル

故、秩父宮殿下提唱のもと、政財界の応接室、市民の社交場として1934年に誕生し、「北海道初の本格的洋式ホテル」として、西欧文化の窓口という役割を担い続けております。

1951年5月に北海道初の政府登録国際観光ホテルとなり、1978年6月には日本初のベルパーソン（女性）が登場するなど、常に時代の先駆者として歩み続けております。札幌グランドホテルは多くのお客様からご愛顧をいただいております。2013年4月26日、1室44㎡の「デラックスツインルーム」を「次の標準、新スタンダード」と位置づけ、東館5階から13階の客室をリニューアルオープンいたしました。

札幌グランドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

グランビスタホテル&リゾート

グランビスタホテル&リゾートは、北海道で初めての西洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの運営を通じ、地域とともに歩んでいます。

<http://www.granvista.co.jp/>