

【報道関係者各位】

SGH-19-15

SAPPORO GRAND HOTEL

札幌グランドホテル

2019年12月25日

## 札幌グランドホテル

さまざまなチーズと海の幸を使った期間限定フェア！

## 「チーズ&amp;シーフードフェア」開催

2020年1月6日（月）～2月29日（土）まで



株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、札幌グランドホテル(札幌市中央区、総支配人:碓啓員)は、館内レストラン、バー、ショップにて、世界各国のさまざまなチーズや海の幸をテーマにした「チーズ&シーフードフェア」を2020年1月6日(月)より開催いたします。

東館1階「ノーザンテラスダイナー」では、寒い冬にぴったりな熱々のチーズやシーフードを使った多彩な料理が愉しめるバイキングや、定番から新作まで魅力的なチーズスイーツが登場する月に一度のスペシャルバイキング「スイーツサーズデー」を開催いたします。

他にもビアレストランでは冷たい生ビールとの相性が抜群のあったかチーズメニューや、ホテルショップでは話題のバスク風チーズケーキの新作をご用意。またシーフードメニューとして、本館4階「ガーデンダイニング環楽」にて、「海老」を使ったランチ御膳や旬の味覚を愉しめる会席をご堪能いただけます。

新年会や女子会、お仲間同士のお集まりに。新しい年にふさわしい華やかなメニューをぜひご堪能ください。

札幌グランドホテルは、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ってまいりました。そして今年12月、開業85年。「いつも北海道のそばに。」をスローガンに、皆様に新しい食の喜びと発見をお届けできるよう努めてまいります。実施概要は別紙の通りです。

【報道関係お問い合わせ先】

札幌グランドホテル マーケティング課 担当：高倉・牛田 Tel：011-261-3336 Fax：011-231-1934

## ◆◆◆ チーズ&amp;シーフードフェア実施概要 ◆◆◆

**■ランチバイキング・ディナーバイキング 1/6(月)～2月29日(土)**

世界のチーズとシーフードを使い、洋食からエスニックまで工夫を凝らした料理の数々。フロマージュブラン、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラをはじめとするチーズと海老、鮭、真鱈など海の幸をテーマにした多彩な料理をご用意いたしました。お好きな料理をお好きなだけお召し上がりください。

**●ランチバイキング**

《1月のおすすめライブメニュー》

・海老のクネルアメリカン仕立て ほうれん草のクリームチーズソース

《2月のおすすめライブメニュー》

・北海道産鮭とキムチのチーズタッカルビ仕立て

【開催場所】 ノーザンテラスダイナー(東館1階)

【提供時間】 11:30～15:00

【料金】 大人 ¥2,500(税サ込) 65歳以上 ¥2,000(税サ込)  
小学生 ¥1,350(税サ込) 4歳～未就学児 ¥700(税サ込)

**●ディナーバイキング**

《1月のお勧めライブメニュー》

・帆立貝と黒トリュフのオムレツ 削りたてのグリエールチーズを添えて

《2月のお勧めライブメニュー》

・魚介のプロシエット 江別小林牧場のラクレットチーズ焼き

【開催場所】 ノーザンテラスダイナー(東館1階)

【提供時間】 17:00～21:00

【料金】 大人 ¥4,200(税サ込) 65歳以上 ¥3,400(税サ込)  
小学生 ¥2,100(税サ込) 4歳～未就学児 ¥1,000(税サ込)

**■スイーツサーズデー “チーズスイーツコレクション” 1/16(木)限定開催**

月に一度、一夜限りのスペシャルバイキング。

1月はチーズをテーマに、定番のチーズケーキをはじめさまざまなチーズスイーツをご用意いたしました。新しい美味しさを発見してください。

《メニュー》

・バスク風チーズケーキ

・スフレチーズケーキ

・柚子とチーズのモンブラン

・ブルーベリーとチーズのアイスクリーム 他

【開催場所】 ノーザンテラスダイナー(東館1階)

【提供時間】 18:30～20:30

【料金】 大人 ¥3,400(税サ込) 小学生 ¥1,700(税サ込)

**【報道関係お問い合わせ先】**

札幌グランドホテル マーケティング課 担当：高倉・牛田 Tel：011-261-3336 Fax：011-231-1934

### ■パーティプラン 1/6(月)～2/29(土)

冷たい生ビールととろっと熱々のチーズの相性は抜群。  
新年会にもおすすめのフリードリンク付きのお得なプランです。

《1月のメニュー》

- ・チーズタッカルビ
- ・羅臼町産蛸とカマンベールチーズのナポリ風ピザ

《2月のメニュー》

- ・自家製スモークサーモンとパルメザンチーズのサラダ
- ・海老のチーズ春巻

【開催場所】 北海道ダイニングビッグジョッキ(別館1階)

【提供時間】 17:00～19:30までにご来店ください

【料金】 BJコース(全7品) おひとり様 ¥4,500(税サ込)

Aleコース(全6品) おひとり様 ¥4,000(税サ込)

日曜日/休業

※翌月曜日は休日の場合は日曜日に営業し、月曜日に休業



### ■おすすめアラカルトメニュー 1/6(月)～2/29(土)

さまざまなジャンルの料理とチーズを合わせた、身体も暖まる料理をご用意いたしました。  
キンキンに冷えた生ビールと共にのお楽しみください。

《メニュー》

- ・まるごとカマンベールチーズのグラタン バゲット添え ¥1,650(税サ込)
- ・北海道産モッツアレラチーズ入り出汁巻き玉子 ¥650(税サ込)
- ・北海道産鱈とチーズのキムチチゲ ¥1,350(税サ込) 他全8品

【開催場所】 北海道ダイニングビッグジョッキ(別館1階)

【提供時間】 17:00～21:00(ラストオーダー)

日曜日/休業

※翌月曜日は休日の場合は日曜日に営業し、月曜日に休業



### ■海老満喫御膳 1/6(月)～2/29(土)

海の幸の中でも皆様が好きな海老尽くしの御膳をご用意いたしました。雪景色の日本庭園を眺めながらゆっくりとお楽しみください。

《1月のメニュー》

- ・煮物椀 海老スープ仕立て 海老 蟹 帆立貝 浅蛸貝 野菜色々
- ・揚物 天婦羅 海老 野菜二種 他全7品

《2月のメニュー》

- ・焼物 海老の鰯焼 茸バターソース掛け 玉子焼
- ・煮物椀 磯部仕立て 海老真丈 蛤 蟹 他全7品

【開催場所】 ガーデンダイニング環楽(本館4階)

【提供時間】 11:30～14:30(ラストオーダー)

【料金】 おひとり様 ¥3,500(税サ込)



### 【報道関係お問い合わせ先】

札幌グランドホテル マーケティング課 担当： 高倉・牛田 Tel：011-261-3336 Fax：011-231-1934

### ■小鍋会席 1/6(月)~2/29(土)

鯛、きんき、八角など、旬の味覚を月替わりでご堪能いただける会席は、温かな小鍋料理をメインにしました。

#### 《1月のメニュー》

- ・小鍋 海の幸小鍋 きんき 有頭海老 蛤 彩り野菜 潮仕立て
- ・食事 鯛飯 留椀 香の物 他全7品

#### 《2月のメニュー》

- ・焼物 キングサーモン照焼
- ・小鍋 海老のビスク風小鍋 有頭海老 めめけ 帆立貝 彩り野菜 他全8品

【開催場所】 ガーデンダイニング環楽(本館4階)

【提供時間】 17:00~20:00(ラストオーダー)

【料金】 おひとり様 ¥7,500(税込)



### ■フリーヴルプラン 1/6(月)~1/31(金)

シーフード、チーズ、カリフラワー、鶏肉をテーマにしたオードヴル全11品と200種類以上のカクテルも楽しめるフリードリンク付きのプランです。

#### 《メニュー》

- ・鉄板焼きハンバーグ チーズソース
- ・照り焼きチーズチキンバーガー 他全11品

【開催場所】 ラウンジ・バー オールドサルーン 1934(別館1階)

【提供時間】 17:00~20:30(ラストオーダー)

※19時までにご来店ください。2名様以上、2時間単位でお願い申し上げます

【料金】 おひとり様 ¥4,400(税込)



### ■ワインにもおすすめチーズブレッド 1/6(月)~1/31(金)

そのままでも温めても美味しいチーズが主役の3種類。スープにもワインにもおすすめです。

#### 《メニュー》

- ・七味チーズフランス ¥200(税込)
- ・チーズフォカッチャ ¥250(税込)
- ・ポテトチーズパン ¥250(税込)

※テイクアウトの価格を表示しております

【販売場所】 ザ・ベーカリー & ペイストリー(東館1階)

【提供時間】 8:30~20:00



#### 【報道関係お問い合わせ先】

札幌グランドホテル マーケティング課 担当： 高倉・牛田 Tel：011-261-3336 Fax：011-231-1934

**■優しい甘さ。チーズスイーツ 1/6(月)~1/31(金)**

ふわっとした口溶けが魅力。定番から新作まで個性豊かなスイーツをご用意いたしました。

《メニュー》

- ・抹茶ティラミス
- ・クレメダンジュ
- ・タルトフロマージュ
- ・バイクドチーズケーキ 各 ¥500(税込)

※テイクアウトの価格を表示しております

【開催場所】 ザ・ベーカリー & ペイストリー(東館1階)

【提供時間】 8:30~20:00



**■チーズ×バスク風×紅茶 1/6(月)~1/31(金)**

話題のバスク風チーズケーキをアールグレイを使って焼き上げました。中はとろっと外は香ばしく。そのままはもちろんご自宅で温めても違う味わいをお楽しみいただけます。

《メニュー》

- ・紅茶のバスク風チーズケーキ ¥1,800(税込)

※テイクアウトの価格を表示しております

【開催場所】 ザ・ベーカリー & ペイストリー(東館1階)

【提供時間】 8:30~20:00



【報道関係お問い合わせ先】

札幌グランドホテル マーケティング課 担当： 高倉・牛田 Tel : 011-261-3336 Fax : 011-231-1934

**札幌グランドホテル 概要**

名称：札幌グランドホテル

所在地：〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西4丁目

お問合せ：TEL：011-261-3311

開業：1934年12月11日

構造：地上17階・地下2階

客室数：504室・986名

URL：<https://www.grand1934.com>

Facebook：<https://www.facebook.com/grand1934>



札幌グランドホテルは、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、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&リゾートについて】**

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的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、ハイウェイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名：株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地：東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F

創 立：1958年8月27日

資本金：1億円

代表取締役社長：須田 貞則

TEL：03-5209-4121（代表）

URL：<http://www.granvista.co.jp>

Facebook：<https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA  
地域の価値で、未来を変えていく。

〈施設一覧〉 札幌グランドホテル 札幌パークホテル 熊本ホテルキャッスル（提携施設） ホテルインターゲート京都 四条新町  
ホテルインターゲート東京 京橋 ホテルインターゲート広島 ホテルインターゲート金沢 銀座グランドホテル ホテル・ザ・ルーテル  
白良荘グランドホテル ホテルゆもと登別 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート72  
佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

**【報道関係お問い合わせ先】**

札幌グランドホテル マーケティング課 担当：高倉・牛田 Tel：011-261-3336 Fax：011-231-1934