

30th Anniversary
Hokkaido Fair

2012-014

2012年8月31日

札幌のランドマーク、JRタワーホテル日航札幌との夢のコラボが実現

開業 30 周年特別企画「大北海道フェア」開催！

今年 9 月 4 日に開業 30 周年を迎える、大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋：総支配人 ジャン W マーシャル）は、**9 月 1 日（土）～9 月 30 日（日）**の期間、開業 30 周年特別企画として『**大北海道フェア**』を開催いたします。（一部店舗により期間が異なります）

これまで各店舗は、季節やテーマ食材の旬に合わせて「北海道フェア」を単独開催していましたが、今年は開業 30 周年月である 9 月に、レストラン 4 店舗とラウンジ 2 店舗が共同開催することで、よりスケールの大きなフェアを実現し、話題性の喚起による集客増を目指します。

特に今回は札幌のランドマークとしておなじみの JR タワーホテル日航札幌（札幌市中央区北 5 条西：総支配人 佐藤 英海、以下 JR 日航札幌）と 2 つのレストランがコラボレーションし、北海道の秋の味覚やトレンドメニューを提供します。カフェレストラン「セリーナ」では、JR 日航札幌のレストラン&バー「SKY J」の人気メニューを含む多彩なメニューをbuffetで提供いたします。またフランス料理「レ・セレブリテ」ではフェア期間中の**9 月 17 日（月・祝）・18 日（火）**の 2 日間、JR 日航札幌より佐藤雅晴 総料理長を招聘し、『**北海道スペシャリテ 2Days**』と題して、佐藤総料理長と「レ・セレブリテ」ヘッドシェフ 小西によるスペシャルメニューを提供いたします。ほかにも中国料理「桃李」、鉄板焼「银杏」、ティー&ロビーラウンジでは、北海道の秋の味覚を提供いたします。

また、同期間中、『アニバーサリープレゼントキャンペーン』を実施。各レストランにて北海道メニューをご利用戴きますと、抽選で北海道のほかに、東京、金沢、京都、奈良など各地の JAL ホテルズの宿泊券などがあたる抽選をご用意しています。フェアの詳細は下記をご覧ください。



フランス料理 レ・セレブリテ『北海道スペシャリテ 2Days』メニューより
前菜「海の宝珠 うにと百合根のムース 甲殻類のジュレとのマリアージュ

■開業 30 周年特別企画「大北海道フェア」概要

◆2 階カフェレストラン セリーナ 「北の大地と海の恵みのブッフェ」

開催期間：2012 年 9 月 1 日（土）～2012 年 10 月 31 日（水）

実施内容：●ランチブッフェ 11：30～15：00（L.O.14：30）

大人 平日¥3,050 土日祝日¥3,300

*9 月は謝恩価格¥3,000

シニア（65 才以上）平日¥2,450 土日祝日¥2,700

小学生 平日¥1,525 土日祝日¥1,650

幼児（3 才以上）平日 ¥550 土日祝日 ¥600

●ディナーブッフェ 17：30～21：30（L.O.21：00）

*土日祝日は 17：00～

大人 平日¥4,200 土日祝日¥4,450

シニア（65 才以上）平日¥3,400 土日祝日¥3,650

小学生 平日¥2,100 土日祝日¥2,225

幼児（3 才以上）平日 ¥700 土日祝日 ¥750

メニュー内容：北海道産紅ずわい蟹のカクテル/秋刀魚と茄子のトマト
スパゲティ/北海鱈のポワレ サフランスープ仕立て 他
多彩なメニューを週替りで提供。

ご予約・お問い合わせ：カフェレストラン「セリーナ」直通 TEL.06（6244）1036



◆3 階フランス料理 レ・セレブリテ 「Menu HOKKAIDO」

開催期間：2012 年 9 月 1 日（土）～2012 年 9 月 30 日（日）

*火曜定休（9/18 と祝日は営業）

実施内容：●ランチ 11：30～14：30

ランチコース お一人様 ¥8,000～

●ディナー 17：30～21：30（L.O.21：00）

ディナーコース お一人様 ¥14,000～

『北海道スペシャリテ 2Days』9 月 17 日（月・祝）・18 日（火）

JR タワーホテル日航札幌 総料理長 佐藤雅晴とレ・セレブリテ
ヘッドシェフ 小西太郎による、北海道の美味満載のスペシャル
コラボメニューを提供する 2 日間。

販売価格：ランチコース お一人様 ¥8,000

ディナーコース お一人様 ¥20,000

メニュー内容：＜ディナーメニュー例＞

*羊タンのスモークとレバーコンフィ パルミジャーノ
レジャーノと一緒に 黒もちきび入り蝦夷鹿のパテ
道産林檎のコンポート（佐藤総料理長のメニュー）*海の宝珠 うにと百合根のムース 海藻と甲殻類の
ジュレのマリアージュ 白老キャビア添え
（シェフ小西のメニュー）*蝦夷あわびのソテー その肝のソース 十勝丸小麦添え
（佐藤総料理長のメニュー）*土別産サフォーク仔羊のロースト ハスカップソース
大納言のブレゼ添え（シェフ小西のメニュー）

ほか、フルコースメニュー。

ご予約・お問い合わせ：フランス料理「レ・セレブリテ」

JR タワーホテル日航札幌
佐藤総料理長ホテル日航大阪
フランス料理「レ・セレブリテ」
ヘッドシェフ 小西 太郎

◆3階中国料理 桃李 「北海道フェア」

開催期間：2012年9月1日（土）～2012年9月30日（日）

実施内容：●ランチ 11：30～14：30

ランチコース お一人様 ¥2,500

●ディナー 17：30～21：30 (L.O.21：00)

ディナーコース「美味彩菜」 お一人様 ¥10,000

メニュー内容：＜ディナーメニュー例＞

*海の幸の老酒漬けとくらげの和え物

*ふかひれスープ

*香り野菜と牛肉のさっぱり炒め

*北海道産じゃがいもと海の幸のスパイシー揚げ

*うにとたらばがにの卵白炒め

*特製炒飯 ほか

ご予約・お問い合わせ：中国料理「桃李」 直通 TEL.06 (6244) 2455



◆3階鉄板焼 銀杏 「北海道うまいもん」

開催期間：2012年9月1日（土）～2012年9月30日（日）

実施内容：ランチ 11：30～14：30

ディナー 17：30～21：30 (L.O.21：00)

日本全国うまいもん巡り「北海道」お一人様 ¥19,700～

メニュー内容：＜メニュー例＞

*北海道産かぼちゃのガトー仕立て

マスカルポーネと北海道産トマト添え

*ずわいがに、インカの日覚めとブロッコリーのサラダ

ハスカップソース

*北海道産 A-5 ランク特選牛フィレ肉またはサーロイン ほか

ご予約・お問い合わせ：鉄板焼「銀杏」 直通 TEL.06 (6244) 2468



◆1・2階ラウンジ 「北海道スイーツ」

開催期間：2012年9月1日（土）～2012年10月31日（水）

実施内容：11：00～21：00 (L.O.20：30)

ハスカップのアイスクリーム ¥1,000 ほか

お問い合わせ：1階ティーラウンジ「ファウンテン」

直通 TEL.06 (6244) 1695

2階ロビーラウンジ

直通 TEL.06 (6244) 1598



報道関係各位からのお問い合わせ先

広報担当—^{おにむら}鬼村または金本まで

直通 TEL. 06 (6244) 0747 にて承ります。

【JRタワーホテル日航札幌について】

北の玄関口・JR札幌駅直結という抜群のアクセスに加えて、北海道で1番の高層タワーというロケーションで、美しい眺望に抱かれてやすらぎと感動のひとつを過ごせるのが大きな魅力。札幌駅の地下から湧出した天然温泉を愉しめるスパには、女性専用のエステティック&ヘアサロンや美容と健康を意識したメニューが揃うカフェも併設。北海道出身の三國清三シェフがプロデュースするフレンチレストラン「ミクニ サッポロ」をはじめとした4箇所のレストランでは、北海道の新鮮な食材を使用した美食の数々をご堪能いただけます。

JRタワーホテル日航札幌 公式サイト <http://www.jrhotels.co.jp/tower/>

**【ホテル日航大阪について】**

1982年9月4日開業。鶴がまっすぐに空に飛び立つ姿をイメージしたユニークな外観は、心齋橋のランドマークとして広く親しまれています。10～30階は635室の客室を有し、中でも10～19階にはシンプルなデザインと快適性を追求したオリジナル客室ブランド「L（フロア）」を配しています。9つの直営レストラン・バーや大小13の宴会場、チャペルをはじめとする総合施設を備える大型シティホテルです。

【チャペルと付帯施設を全面リニューアル】

ホテル日航大阪では7月のレディースルーム、海洋エステティックサロン「THALGO du H₂O」の新設に続き、8/25（土）には「チャペル リガーレ」が誕生しました。またウエディングの付帯施設も全面リニューアルし、ホテルウエディングの商品力と競争力を高めます。

ホテル日航大阪 公式サイト <http://www.hno.co.jp/>

