

報道関係各位

2014年3月28日

北海道松前町の老舗「温泉旅館矢野」 若女将 杉本夏子氏監修 特別会席を4月1日(火)新発売

JRタワーホテル日航札幌(札幌市中央区北5条西2丁目、総支配人 佐藤 英海)では、レストランフェア「HOKKAIDO 美食劇場」企画の第一弾として道南エリアにスポットを当て、4月1日(火)よりスカイレストラン「丹頂」にて、日本最北の城下町・北海道松前郡松前町にある昭和26(1951)年創業の老舗「温泉旅館矢野」の若女将 杉本夏子氏監修による新メニューをご提供いたします。

レストランフェアの主旨は、道内や道外からのお客様に北海道各地の魅力をお伝えし、実際に足を運んでいただくことで北海道全体を元気にしたいという想いをこめて、北海道各地の地元でもあまり流通していない厳選食材を発掘しご提供するというものです。今回は、北海道商工会連合会の「地域でがんばる元気企業100選」にも選ばれた「温泉旅館矢野」で道南地方の郷土料理を提供し、松前の地域振興に力を尽くす若女将・杉本夏子氏の協力を得て、ホテルや現地における打ち合わせを重ね、道南の春を感じるメニューができました。



ランチ 特別会席「道南の春」



ディナー 特別会席「道南旅情」



■提供期間 2014年4月1日(火)~5月31日(土)

■店舗 JRタワーホテル日航札幌 35階スカイレストラン「丹頂」(TEL.011-251-6377)

■商品内容

特別会席「道南の春」

全6品 お一人様3,600円(税金・サービス料込)

ランチ 11:30~14:30(土日祝は15:00まで)



・前菜 春かおる 前菜4種盛り

温泉旅館矢野 若女将直伝の 松前産 煮ひじき、上ノ国産 フルーツポークの八幡巻き、煮蛤 黄身まぶし、アスパラ味噌漬け、花茗荷、花びら百合根

・焼物 津軽海峡の恵み

松前産 鮭味噌漬け焼き、函館産 するめ烏賊蕨見立て、松前産 白神岩のり入り出し巻き玉子

・揚げ物 天ぷらで素材の力を感じる

松前産きくらげ、知内産にら、矢野旅館名物 げそ団子、七飯町 福田農園『王様しいたけ』、松前白神産 岩海苔、さくら塩 松前産昆布塩 添え

・食事 春の山菜と生ちらし

鮪 牡丹海老 そい ホッキ 蛸 雲丹 いくら 穴子 竹の子 うるい 独活 たらちの芽 ごとみ

・吸い物 烏賊真丈 と がごめ昆布のお吸い物

・デザート 松前に春到来!

桜アイスクリーム と ガトーKOMBU

■商品内容

特別会席「道南旅情」

全8品 お一人様 8,300円(税金・サービス料込)

ディナー17:30~21:00 ラストオーダー・21:30 閉店



・前菜 道南の風を感じて

松前温泉旅館矢野 若女将の塩味松前漬け、

大沼産 ジャージー牛乳の葛寄せ、松前産 岩海苔と特製すり身のだんだん、桜鱒のかいわれ大根巻き

・お造り 三点盛り

氷の舞台にのせた 鮪 やりいか そい あしらえー式

・焼き物 山海の恵み三昧

山海の幸 溶岩焼き(鮑 烏賊 帆立貝 北寄貝 七飯町 福田農園『王様しいたけ』)

・煮物 道南を想う・・・

料理長山中俊幸特製 道南飛龍頭 海風薫る 特製岩海苔餡かけ

・主菜 旨みと山菜の競演

八雲牛網焼き 露のとう味噌添え 春を感じる山菜とご一緒に 竹の子 独活 たら芽 ごとみ うるい

・食事 松前藩主料理の一品

松前温泉旅館 矢野 名物メニュー鮑御飯 香の物

・止め椀

・甘味 松前に春到来! 桜アイスクリーム と ガトー-KOMBU

■報道関係の方からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌

マーケティンググループ 大嶋 弥生

TEL.011-251-6325 / FAX.011-218-6672

marketing@jrhotel.co.jp

※ご取材や写真の e-mail 送付をご希望の際は、お気軽にお申し付けください。

■お客様からのお問い合わせ先

35階スカイレストラン「丹頂」

TEL.011-251-6377(店舗直通)