

2018年2月28日

## エゾ鹿肉と北海道産牛を石焼で食べ比べ 「EZO 御膳」シリーズ第五弾「EZO 御膳～春～」販売

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）は、  
2018年3月1日（木）～5月31日（木）の期間、和食レストラン「からまつ」（2階）にて  
「EZO 御膳」シリーズ第五弾として「EZO 御膳～春～」を販売いたします。



「EZO 御膳」シリーズは「食を通して北海道の魅力を知ってほしい」という料理人たちの思いから考案され、2017年3月より販売を開始した御膳です。こだわりの料理と手ごろな価格から多くのお客様にご好評をいただき、この度第五弾となる「EZO 御膳～春～」の販売が決定いたしました。

この御膳では上質な脂が乗った牛フィレ肉と、滋味深いうまみの特徴のエゾ鹿肉、2つの北海道産素材をご用意。料理人厳選の食材をお好きな焼き加減でお召し上がりいただけるよう、石焼プレートでご提供いたします。彩りゆたかな野菜とともに、さっぱりおろしポン酢やステーキソースなどでお召し上がりください。その他に、蝦夷鮑とホワイトアスパラを濃厚なチーズソースと合わせた「蝦夷鮑とホワイトアスパラのソテー」や、北海道型にかたどられた昆布と色とりどりの食材が楽しめる「雲丹の生湯葉八方餡」ほか全8品をご用意しております。

食の宝庫、北海道の魅力をふんだんに盛り込んだこだわりの品々をぜひご賞味ください。  
札幌エクセルホテル東急では今後も北海道ならではの魅力ある企画をご提案してまいります。  
次回は2018年6月より、夏のEZO 御膳の販売を予定しております。

## 《概要》

【名称】 EZO 御膳～春～

【期間】 2018年3月1日（木）～5月31日（木）

【時間】 17：30～21：30（L.O.20：30）

【料金】 お一人様 5,000 円

### 【メニュー】

- ・ 帆立の松前漬け
- ・ 前菜 3 種盛り（北寄貝酢味噌、海老アーモンド揚げ山葵マヨネーズ、蝦夷鹿スモークのマリネ）
- ・ 雲丹の生湯葉八方餡
- ・ 蝦夷鮑とホワイトアスパラのソテー
- ・ 道産牛フィレ肉と蝦夷鹿肉の石焼き
- ・ ずわい蟹とお野菜の天婦羅
- ・ 蟹めし、鉄砲汁
- ・ フルーツのグラニテ バニラアイス添え

※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