

2018年8月28日

朝から“すき焼き”！

十勝産牛リブローズ肉を使用したホテルの和朝食

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〉2階レストラン「からまつ」では
2018年9月1日（日）より、陶板焼きをメインとした和朝食の販売を開始いたします。



四季折々の季節感あふれる食材や、新鮮な魚介類を使った旬の味わいをご堪能いただける、和食「からまつ」。この度、地元北海道十勝産の牛リブローズ肉を使用した和朝食メニューを9月1日より販売開始いたします。

メインは【十勝産牛リブローズ肉のすき焼風】。お一人様用の陶板鍋を使用し、北海道の十勝で育った牛リブローズ肉をはじめ、焼き豆腐や椎茸、うどんなどをとろける【温度卵】にからめてお召し上がりいただきます。普段、忙しい朝をお過ごしの皆様、ゆっくりと時間をかけておいしい料理を食べていただきたいという料理人の思いの詰まったこだわりの逸品です。



そのほかにも、「本日の焼き魚」や、「ねぎとろ山掛け」、「つぶわさび」をはじめとした「本日の和え物」など、たくさんの種類を少量でお楽しみいただけるよう、御重盛りでご用意いたしました。

また、御椀では「しじみ汁」をご用意。しじみの旨みが効いた味噌汁は朝の体にやさしい味わいです。

食材にこだわった陶板焼きをメインに、彩り豊かなホテルの和朝食をぜひご賞味ください。

《概要》

【名称】和朝食

【期間】2018年9月1日（土）

【提供時間】7：00～10：00

【料金】おひとり様 2,300円

【メニュー】

◆陶板焼き

十勝産牛リブロース肉のすき焼風（牛肉・うどん・長葱・水菜・玉葱・しめじ・焼豆腐・白滝）
温度玉子

◆御重盛り

鱒いくら/土佐漬/ねぎとろ山掛け/厚揚げ豆腐/昆布巻き/本日の焼き魚/本日の和え物

◆本日のサラダ

◆御飯

白米 又は お粥

◆御椀

しじみ汁

◆香の物 二点

◆デザート

黒蜜きなこヨーグルト

◆飲み物

コーヒー 又は 紅茶

※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