

2019年2月21日

桜の香りを纏った北海道産牛ヒレ肉を味わう御膳を販売



「EZO 御膳～春～」詳細はこちら⇒

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/44346/index.html>

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）では、2019年3月1日（金）から2019年5月31日（金）の期間、和食「からまつ」（2階）にて、「春の北海道」をテーマにした「EZO 御膳～春～」を販売いたします。

「EZO 御膳」シリーズは「食を通じて北海道の魅力を伝える」をコンセプトに、季節ごとの北海道産の食材を使用した料理を提案しています。

「EZO 御膳～春～」では、メインに北海道産牛ヒレ肉をご用意します。

牛ヒレ肉は桜のチップで瞬間スモークにして提供。桜のウッドチップは香りがとても強く、蓋を開けると一気にスモーキーな香りが舞い上がります。舌だけではなく目や鼻、五感を使って料理を楽しめます。

その他、北海道産の梅をブランデーに漬け込んで仕上げた芳醇な香りの食前酒や、北あかりと桜海老のソースで仕上げた茶碗蒸しなど。全9品をご堪能ください。

また、当日16：00までにご予約いただいた方には先付けとしての「帆立とサーモンのソフトスモーク」をサービス。

次回は2019年6月より「EZO 御膳～夏～」の販売を予定しています。



左⇒天然真鯛の焼きしゃぶしゃぶ 右⇒道産牛ヒレ肉の瞬間スモーク

《概要》

【名称】EZO 御膳～春～

【期間】2019年3月1日（金）～2019年5月31日（金）

【時間】17：30～21：30（L.O.20：30）

【料金】お一人さま5,000円（サービス料込・消費税別）

【メニュー】

- ・ 道産チーズのオイル漬け、十勝産梅酒と
- ・ 北あかりと桜海老の茶碗蒸し
- ・ 海鮮サラダ風カルパッチョ
- ・ 天然真鯛の焼きしゃぶしゃぶ
- ・ 道産牛ヒレ肉の瞬間スモーク
- ・ ズワイ蟹と姫筍の天麩羅
- ・ いくら飯
- ・ 鉄砲汁
- ・ 紀州梅シャーベットと2種のわらび餅

■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 間口（まぐち）

電話：011-533-0109

ファックス：011-513-8622

メールアドレス：y.maguchi@tokyuhotels.co.jp