

季節に合わせたこだわりの創作和食 EZO GOZEN シリーズ第2弾  
「夏音」販売のご案内

2017年6月1日(木)～8月31日(木)



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、2017年6月1日（木）～8月31日（木）の期間、和食レストラン「からまつ」(2階)にて創作和食 EZO GOZEN シリーズ「EZO 夏音（なつね）GOZEN」を販売いたします。

和食「からまつ」では、北海道の食材をより多くの方に味わっていただきたく、季節に合わせたこだわりの創作和食を EZO GOZEN シリーズとして提供しております。第2弾となる今回は、シェフの渡辺健二考案のもと「北海道の夏」をテーマに涼やかな彩りを楽しめる、夏にぴったりの御膳「EZO 夏音（なつね）GOZEN」をご用意いたしました。

最初に鮮やかな彩りで目を引くのは「お刺身カルパッチョ」です。ボタンエビやウニなどシェフ厳選の海の幸をカルパッチョに仕立て、味はもちろん見た目にもこだわった珠玉の逸品。食感も楽しい色とりどりの野菜とともに楽しみください。ドレッシングには2種の薄口醤油をブレンドした特製の和風ドレッシングを使用。さっぱりとした味わいで暑い夏にぴったりのおいしさです。

御膳のメインは「時鮭の発酵バタームニエル」です。時鮭は春から夏にかけて獲れる希少な鮭で、上質でコクのある脂身とやわらかな食感が特徴とされています。御膳ではこの時鮭を風味ゆたかな発酵バターでムニエルにし、カラフルな夏野菜を添えました。シンプルな味付けで素材本来のおいしさを感じられる、自慢の逸品です。

このほかにも、タラバ蟹、ズワイ蟹、毛蟹の3大蟹の食べ比べが楽しめる「炙りカニの食べ比べ」や、やわらかでハリのある食感と肉のうまみが味わえる「牛タン小鍋仕立て」、上品な甘み特徴の北海道特産のじゃがいも「キタアカリ」を使用した冷製スープ「北あかりのパリ・ソワール」など、多彩な10品をご用意。シェフこだわりの「北海道の夏」をお楽しみください。

第3弾は「北海道の秋の味覚」を存分にご堪能いただける料理を提供する予定です。和食レストラン「からまつ」では北海道の食材の魅力を届けてまいります。

#### 《概要》

【名称】 EZO 夏音 (なつね) GOZEN

【期間】 2017年6月1日(木)～8月31日(木)

【提供時間】 17:30～21:30 (L.O.20:30)

【料金】 お一人様 5,000円

#### 【メニュー】

##### ◆先付け盛り合わせ

(もずくとりろろ、北海道縞海老とクリームチーズ、生ハム、タコボン酢ゼリー)

##### ◆お刺身カルパッチョ (ツブ、ボタンエビ、ウニ)

##### ◆北あかりのパリ・ソワール

##### ◆牛タン小鍋仕立て

##### ◆冷し冬瓜

##### ◆炙りカニの食べ比べ (タラバカニ、ズワガニ、毛ガニ)

##### ◆時鮭の発酵バタームニエル 夏野菜添え

##### ◆ひつまぶし

##### ◆香の物

##### ◆桃のコンポート

※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。



左：時鮭の発酵バタームニエル 夏野菜添え



右：お刺身カルパッチョ



左：炙りカニの食べ比べ



右：牛タン小鍋仕立て

### ■和食「からまつ」 概要

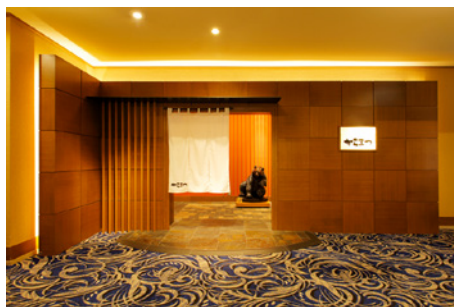
北海道の食材を使った創作和食がリーズナブルな価格で味わえる和食レストラン。

※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）



左：和食「からまつ」



右：札幌エクセルホテル東急 外観

＜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