

札幌市内ホテルで道産魚を食べて豪華賞品を当てよう!!

食べておいしい! 当たってうれしい!!

北海道 海の恵み メニューフェア 2012

2012年9月1日(土)～9月30日(日)

フェア参加ホテル

京王プラザホテル 札幌

札幌市中央区北5条西7丁目2-1
TEL.(011)271-0111

札幌 パークホテル

札幌市中央区南10条西3丁目1-1
TEL.(011)511-3131

札幌 アспенホテル

札幌市北区北8条西4丁目5
TEL.(011)700-2111

札幌 プリンスホテル

札幌市中央区南2条西11丁目
TEL.(011)241-1111

ホテル ポールスター札幌

札幌市中央区北4条西6丁目
TEL.(011)241-9111

ロイトン札幌

札幌市中央区北1条西11丁目1
TEL.(011)271-2711

ホテルモントレ エーデルホフ札幌

札幌市中央区北1条西1丁目1
TEL.(011)242-7111

札幌 グランドホテル

札幌市中央区北4条西4丁目
TEL.(011)261-3311

KKRホテル札幌

札幌市中央区北4条西5丁目
TEL.(011)231-6711

(順不同)

フェア対象メニュー

京王プラザホテル札幌



■buffe&パーティコート グラスシーゼンズ

銀毛鮭の軽いスモークと そば粉のパンケーキ

※ランチbuffeメニューの中の一品です。

大人 平日 1,800円 土日祝 2,000円

銀毛鮭を桜のチップで軽くスモークしてカット。パンケーキを添え、マヨネーズクリームソースをかけてお召し上がりください。

ランチタイム(平日11:30～14:30・土日祝11:30～15:00)のみのご提供となります。※65歳以上および小学生以下のお客様は料金が異なりますので、ホテルHPにてご確認ください。

札幌パークホテル



■テラスレストラン ビアレ

海の恵みパスタランチ

1,450円

道産魚介と旬菜のアンティパストミストパーク菜園のハーブをあしらって・厚岸産浅網貝と函館沖鳥賊のスパゲッティ・本日のデザート・パンとスパイスティップ・コーヒーの全5品。

ランチタイム(11:30～14:00)のみのご提供となります。

札幌アспенホテル



■レストラン フォーレスト

北海の幸のトマトスープ サフランライスとガーリッククルトン添え

※サラダ、シャーベット、コーヒー付。

1,500円

北海の幸(秋鮭、帆立、白身魚、烏賊、ツブ貝、甘海老)たっぷりの洋風トマト風味。スープカレー感覚で、サフランライスとクルトンをひたしてお召し上がりください。

ディナータイム(17:00～21:30、ラストオーダー21:00)のみのご提供となります。

札幌プリンスホテル



■中国料理 芙蓉城(ふようじょう)

海の恵みあんかけチャーハン

1,500円

帆立貝とズワイ蟹の風味が効いた塩味のあんかけチャーハンの相性は抜群です。カラッと揚げた甘海老の香りと食感もお楽しみください。

平日のランチタイム(11:30～14:30、ラストオーダー14:00)のみのご提供となります。

ホテルポールスター札幌



■レストラン サブール

海の恵み 秋菜プレート

1,200円

北海道近海で獲れた新鮮な旬の魚介類を「和」と「洋」のコラボで贅沢に盛り込んだ、大満足のワンプレートです。

平日のランチタイム(11:30～14:30)、ディナータイム(17:00～21:30、ラストオーダー21:00)のみのご提供となります。

ロイトン札幌



■日本料理 大和(やまと)

鮭ちゃんちゃん焼御膳

3,000円

道産食材をふんだんにちりばめた彩り豊かな御膳です。

営業時間は17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

ホテルモントレエーデルホフ札幌



■中国料理 彩雲

海の恵みランチコース

※写真は、海の恵みランチコース内の1品
「函館産 青ツブと鮭 XOソースのエスカゴ風」

2,000円

枝幸産帆立貝、函館産青ツブ、襟裳産銀鮭、羽幌産甘海老などを使用した、道産魚介の海鮮スペシャルコース全7品。

ランチタイム(平日11:30～15:00、ラストオーダー14:00)のみのご提供となります。※ランチタイムの営業は平日のみ。土・日は定休。

札幌グランドホテル



■レストラン ノード43°

増毛産浜茹で鮭と じゃが芋のガリシア風

※土・日・祝限定ディナーバイキングメニューの中の一品です。

大人 3,900円

増毛産の鮭をゆでてぶつ切りにし、調味料をかけたスペイン・ガリシア地方の料理。鮭そのものの美味しさが味わえる一品です。

土・日・祝のディナーバイキング(17:00～20:00ラストオーダー)のみのご提供となります。※65歳以上および12歳以下のお子さまは料金が異なりますので、ホテルHPにてご確認ください。

KKRホテル札幌



■レストラン マイヨール

南舞産昆布でマリネした秋鮭の軽い 燻製香 浅利貝出汁のルーゼソース

※オードヴル、スープ、デザート、パン、コーヒー付

1,280円

マリネした昆布の風味を軽くスモークして閉じ込め、旨みの凝縮した秋鮭を浅利貝の赤ワインソースで仕上げました。

ランチタイム(11:30～14:00)のみのご提供となります。ディナー(17:00～21:00、ラストオーダー20:30)でもお召し上がりいただけますが、料金、セット内容が異なります。

※記載の価格はいずれも税込、サービス料込みの価格です。(順不同)

本フェアへのお問い合わせ

北海道ぎょれん内「北海道 海の恵みメニューフェア2012」キャンペーン事務局 TEL.(011)281-8590 営業時間:平日10:00～17:00(土・日・祝日除く)