

【報道関係者各位】

SPH-16-10

SAPPORO PARK HOTEL
札幌パークホテル

2016年8月22日

札幌パークホテル レストラン企画第3弾 ～ぶらり味めぐり 北海道編～ 2016年9月1日(木)より

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、札幌パークホテル(札幌市中央区、総支配人:田辺俊一)は、レストラン企画『ぶらり味めぐり～北海道編』を9月1日よりご提供致します。

『ぶらり味めぐり』は日本各地の旬の食材や郷土料理を札幌に居ながらにして愉しんでいただくという企画で、第3回目の今回は開催地として、夏の喧騒が過ぎ、山々が紅や黄に色づくころに海や山の実りの喜びにあふれる大地『北海道』をテーマに選びました。

日高産“銀聖”、“十勝産”“黒豆”、秋鮭やきのこなどこの季節にしか味わえない味覚をご紹介します。ぜひ、この機会にご賞味いただけると幸いです。



テラスレストラン ピアレ



四川料理 桃源郷



会員制クラブ パーククラブ



テラスレストラン キタラ

【報道関係お問い合わせ先】

札幌パークホテル セールス&マーケティング 担当:関

TEL:011-511-3143 FAX:011-531-8514

E-mail: naoko_sekii@granvista.co.jp

◆◇概要一覧◇◆

テラスレストランピアレ

秋鮭のマリネ、きのこのスパゲッティーニに北海道の素材 4 種のメインをチョイスできるコースでお愉しみください。

【提供時間】 11:30～14:00 / 17:00～21:00

【価格】 季節の彩りコース

A コース 3,660 円(メインを①②よりチョイス)

B コース 4,200 円(メインを③④よりチョイス)

C コース 5,510 円(メイン③④)

【メニュー】

- ・本日のアンティパストミスト
- ・北海道産秋鮭のマリネとポン酢ジュレのサラダ仕立て
- ・大滝村より秋の味覚きのこのスパゲッティーニ 柚子の香り
- ①北海道産鶏もも肉のモッツアレラチーズ焼き 旬野菜のカポターナ添え
- ②上富良野産豚フィレ肉のアラビアータとかぼちゃのニョッキのクリーム仕立て
- ③本日のお魚と北海道産帆立貝のグリル 秋野菜と椎茸のバリゲール
- ④北海道牛ロース肉のタリアータ 中標津産チーズと千歳「はるか農園」の卵を使ったリゾットを添えて
- ・栗のティラミスと本日のジェラート
- ・パン・コーヒー

コンサートホール内 テラスレストラン キタラ

彩りも鮮やかな北海道の恵みをセミコースでお愉しみください。

【提供時間】 16:00～21:00

【提供価格】 おひとり様 3,200 円

【メニュー】 スペシャルディナー ～ぶらり味めぐり 北海道編～

- ・キタラスペシャルオードヴルの盛り合わせ
- ・蝦夷鹿肉のラグー タリアッテレ
- ①オホーツク産帆立貝の雲丹バター焼き
- ②北海道産牛フィレ肉のアラフィセル レフォール風味 (メインを①②よりチョイスできます)
- ・ミニサラダ
- ・チョイスデザート
- ・パン・コーヒー

全 7 品

【報道関係お問い合わせ先】

札幌パークホテル セールス&マーケティング 担当:関 TEL:011-511-3143 FAX:011-531-8514

E-mail: naoko_seki @granvista.co.jp

会員制クラブ パーククラブ

道東沖のさんま・日高産の銀聖などそれぞれの特徴を生かした一品に仕上げました。

また今話題のご当地クラフトビールをご用意いたしました。是非ご堪能下さい。

【提供時間】 17:30～24:00 (日曜・祝日)17:30～23:00

【メニュー】

- | | | |
|------------------------------|---------|-------|
| ・日高産“銀聖”のムニエル つぶ貝のピンチョススタイル | 1,800 円 | |
| ・道東沖さんまのカルパッチョ 七味唐辛子風味 | 1,200 円 | |
| ・上ノ国産フルーツポークのコンフィー 薔薇ジャムを添えて | 1,800 円 | (全3品) |

【ドリンクメニュー】

ニセコビール 「残照」「山吹」「蝦夷」 各 1200 円

蝦夷・・・北海道産鮭節・昆布・椎茸を使用したユニークな黒ビールです。

四川料理 桃源郷

北海道ならではの新鮮な素材にこだわったコースです。

【提供時間】 11:30～15:00 / 16:30～21:00 (土日祝)11:30～21:00

【提供価格】 おひとり様 6,480 円

【メニュー】 北海道秋の味覚コース

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・海老と甘栗、十勝産黒大豆のオイスターソース炒め
- ・北海道産さんまと野菜の辛し炒め
- ・北海道産色々きのこの衣揚げ 塩山椒風味
- ・北海道産秋鮭のチリソース煮
- ・北海道産山わさび入りとろろタンメン
- ・北海道産とうもろこしのプリン

全7品

【報道関係お問い合わせ先】

札幌パークホテル セールス&マーケティング 担当:関 TEL:011-511-3143 FAX:011-531-8514

E-mail: naoko_seki @granvista.co.jp

■札幌パークホテル 概要

名称:札幌パークホテル

所在地:〒064-8589 北海道札幌市中央区南10条西3丁目1番1号

お問合せ:TEL:011-511-3131

開業:1964年7月10日

構造:地上11階・地下3階 客室数:216室・357名

URL:<http://www.park1964.com>

Facebook:<https://www.facebook.com/park1964>



札幌パークホテルは、1964年7月に緑溢れる中島公園の中に開業しました。お客様が自分を取り戻し輝かせることができるシティ・リゾートホテルとして、また国際都市札幌における社交場、コンベンションホテルとして、国際化時代に対応した数々の実績を挙げております。

1972年、オリンピック冬期札幌大会のIOC本部ホテルをはじめ、近年ではJCI(国際青年会議所)世界会議、アジア国連軍縮会議等、多くの国際会議・コンベンションの施設として指名を受けております。また、皇族の方々を始め、多くの賓客・各国の要人をおもてなししてきた歴史と伝統により、お客様からも高い信頼を得ております。

※札幌パークホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

■グランビスタホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名:株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地:東京都中央区新川 1-26-9

創立:1958年8月27日 資本金:1億円

代表取締役社長:須田 貞則

TEL:03-3297-8611 URL:<http://www.granvista.co.jp/>

Facebook:<https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイツタワー 熊本ホテルキャッスル(提携施設) 銀座グランドホテル 章月グランドホテル 黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72 ホテルゆもと登別 ネストイン箱根 俵石閣 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウエイレストラン 足柄ハイウエイレストラン 大津ハイウエイレストラン 熱海ビーチライン グランビスタ ショッピングオンライン

【報道関係お問い合わせ先】

札幌パークホテル セールス&マーケティング 担当:関 TEL:011-511-3143 FAX:011-531-8514

E-mail:naoko_seki@granvista.co.jp