

PRESS RELEASE

【報道関係者各位】

SPH-17-8

京王プラザホテル札幌、ホテルオークラ札幌

札幌グランドホテル、札幌パークホテル

2017年12月15日

第9回 札幌市内4ホテル中国料理レストラン共同企画

「温食健美(おんしょくけんび)」

テーマ食材:「冬に楽しむスパイスと発酵食品」

開催期間: 2018年1月15日(月)～2月28日(水)



京王プラザホテル



ホテルオークラ札幌



札幌グランドホテル



札幌パークホテル

札幌市内の4ホテル【京王プラザホテル札幌、ホテルオークラ札幌、札幌グランドホテル、札幌パークホテル(札幌市中央区)】は、2018年1月15日(月)～2月28日(水)の間、第9回目となります中国料理レストラン共同企画「温食健美」を開催いたします。

本企画は、札幌における中国料理の認知度およびクオリティの向上、ホテルで提供する中国料理のブランド化などを目的に実施し、参加する4ホテルの中国料理レストランが「美と健康」をテーマに、「共通のテーマ食材」を使用し、それぞれのオリジナルメニューをランチ・ディナーにてご提供いたします。

2013年1月の「温食健美(おんしょくけんび)」から始まり、今回で9回目の開催となる本企画は、夏季は「夏食健美」、冬季は「温食健美」の名称で開催し、ホテルの中国料理を楽しまれる女性のお客様を中心に大好評をいただき、回を重ねる毎に健美リピーターも増えてきております。

これまで、本企画の大テーマ「美と健康」のもと、「生姜」「胡麻」「大豆」「緑野菜と醤」「あったか料理と油(オイル)」「酢と彩り野菜」「スーパーフード」「香味野菜」を共通のテーマ食材とし、中国料理＝油っこい、というイメージを覆すようなメニューを考案して参りました。

そして今回テーマ食材に選んだのは、「冬に楽しむスパイスと発酵食品」

中国の食文化とスパイスは切っても切れない関係。スパイスを上手に使いこなす事で、複雑な味わいを生み出すとともに、素材のクセや臭みをやわらげ、同時に材料の持ち味を生かし、うま味を引き出します。そこに発酵食品の持つうま味やまろやかさを加え、各ホテルの料理長達が趣向を凝らしたメニューをご提供いたします。

【報道関係お問い合わせ先】

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

E-mail: naoko_sekii@granvista.co.jp

◆イベント開催概要

【開催期間】 2018年1月15日(月)～2月28日(水)

【開催店舗】 京王プラザホテル札幌 中国料理 南園
ホテルオークラ札幌 中国料理 桃花林
札幌グランドホテル チャイニーズダイニング 黄鶴
札幌パークホテル 四川料理 桃源郷

【料金】 4ホテル共通価格

ランチコース(全5品) お一人様 2,100円

ディナーコース(全7品) お一人様 8,500円

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。

【スタンプラリー】 1 ホテルにつき、スタンプ 1 個を捺印し、抽選で下記をプレゼントいたします。

- ・4 ホテル制覇「スイートルームご宿泊券(朝食付き)」または
「中国料理レストランペアディナー券」8名様
- ・3 ホテル制覇「中国料理レストランペアランチ券」8名様
- ・2 ホテル制覇「中国料理レストラン 食事券 1,000円分」16名様

【参加店舗概要】 ◆京王プラザホテル札幌 中国料理 南園(地下1階)

札幌市中央区北5条西7丁目 011-271-3203

ランチ / 11:30～14:30 ディナー / 17:00～20:30

◆ホテルオークラ札幌 中国料理 桃花林(地下1階)

札幌市中央区南1条西5丁目 011-221-2405

ランチ / 11:30～15:00 ディナー / 17:00～21:00

◆札幌グランドホテル チャイニーズダイニング 黄鶴(東館2階)

札幌市中央区北1条西4丁目 011-261-3376

ランチ / 11:30～14:30 ディナー / 17:00～20:00

◆札幌パークホテル 四川料理 桃源郷(4階)

札幌市中央区南10条西3丁目 011-511-3136

ランチ / 11:30～14:45 ディナー / 17:00～20:30

※上記時間はいずれもラストオーダーです。

【報道関係お問い合わせ先】

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

E-mail: naoko_seki@granvista.co.jp