

2015年3月31日

ホテルエミシア札幌

家族みんなが Happy! GW はエミシアへ

～ GW限定メニュー&お子さま1名様無料のレストランも!～

ホテルエミシア札幌(所在地: 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目、総支配人: 知念 浩)では、4月25日(土)～5月6日(水・祝)のGW期間中、ご家族皆さまでお楽しみいただけるレストランメニューをご用意いたします。定番のメニューを揃えた中国料理コースやイタリアンコース、家族の会話が弾む手巻き寿司セットなど、幅広い年齢層の方々に楽しんでいただけるバラエティ豊かなお料理がご家族で過ごす時間を盛り上げます。

ホテルエミシア札幌は、JRと地下鉄東西線の両方が乗り入れる[アクセス抜群の”新札幌”駅から徒歩2分](#)。ホテル周辺には、水族館や科学館、緑豊かな記念館などご家族で楽しめるスポットも多くございますので、ぜひGWは新札幌に遊びにきませんか。

【1階 ブッフェレストラン カフェ・ドム】 <GWファミリーブッフェ>

ランチ 11:30～14:30(LO14:00) デイナー 17:30～22:00(LO 21:30)

お子さま連れでも安心してご利用いただける、自然光が差し込み解放感溢れる店内。GW期間中は、**特別にキッズコーナーが登場!** お料理が取りやすいように、低いボードにエビフライやハンバーグ、ナポリタンなどお子さまの大好きなメニューが並びます。

カラフルランチブッフェ 2,200円(60歳以上のお客様 1,800円)

- 7～11歳までのお子様 900円
- 4～6歳までのお子様 平日無料/土日祝 500円

メインプレート付カラフルディナーブッフェ 3,000円

- 7～11歳までのお子様 1,500円
- 4～6歳までのお子様 1,000円

※3歳以下は無料、キッズプレートを希望される場合はお一人様 1,000円

<選べるディナーメインプレート>

- 桜姫鶏のポワレ 越冬じゃがいものドフィノワーズを添えて
- 桜鯛と道産浅蜆のワイン蒸し 桜香るオリーブのエマルジョンソース



ブッフェ料理例:

- サゴシ(鯖の幼魚)の桜の葉焼き
フレッシュトマトサルサ
- 桜海老と菜の花のキッシュ
- しらす干しと桜のピラフ
- 鶏肉の蒸し焼き 桜クリームソース 他

【1階 日本料理 雪花】くにぎわい手巻き寿司プラン>

ランチ 11:30～14:30(LO14:00) デイナー 17:30～22:00(LO21:30)

ご家族みんなでテーブルを囲んで手巻き寿司。お好みの具材を囲んでオリジナルのお寿司を作りながら、ワイワイ会話が弾む楽しいお食事になることでしょう。季節の焼魚や天婦羅の盛り合せ、茶碗蒸しや蕎麦など幅広い年齢層に好まれるボリューム感のあるお料理がテーブルいっぱい広がる華やかなプランです。

【大人】お一人様 4,000円

※前日迄要予約

【お子様】4～12歳まで 2,000円

※ランチ・ディナー共通でお楽しみいただけます。

メニュー:

・手巻き寿司セット(鮭/サーモン/煮穴子/烏賊/とびっ子/いくら など)

<大人 全6品>

・本日の小鉢・天婦羅盛り合わせ・季節の焼き物・茶碗蒸し

・冷製幌加内蕎麦・シャーベット

<お子様 全3品>

・冷製幌加内そば・茶碗蒸し・バニラアイスクリーム



【30階 中国料理 仙雲】<満漢全席>

ランチ 11:30～14:30(LO14:00) デイナー 17:30～22:00(LO21:30)

仙雲で人気のメニューを選びすぐりしたボリューム満点の特別コース。みんなで仲良く取り分ける大皿スタイルでご提供いたします。旬の食材を仙雲特製調味料で仕上げるシェフ自慢のメニューをはじめ、老若男女問わず皆さまにお楽しみいただける王道メニューを取り揃えています。ご家族が集まる連休は眺望の良い高層階レストランで、ごゆっくりとお食事をお楽しみください。

【大人】お一人様 4,000円

※前日迄要予約 ※大人2名様より承ります。

【お子様】4～12歳まで 2,000円

※ランチ・ディナー共通でお楽しみいただけます。

メニュー:

・まぐろのたたき 広東風刺身スタイル

・鴨の北京ダックスタイル

・五目フカヒレスープ

・海老のチリソース煮込み

・3年熟成黒酢の酢豚

・旬の野菜の天然塩炒め

など全12品



<GWスペシャル特典>

大人2名様につき4～12歳(小学生まで)のお子様1名様分が“無料!”

<GW限定90分飲み放題プラン>

【アルコール付 1,500円】瓶ビール/甕出し紹興酒/ワイン(赤・白)/焼酎/果実酒4種 など

【ソフトドリンク 1,000円】コーラ/オレンジジュース/アップルジュース/アイスウーロン茶 など

【31階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】 <ファミリープラン>

ランチ 11:30～14:30(LO14:00) ディナー 17:30～22:00(LO21:30)

稀少小麦留萌産ルルロソで作る自家製手打ちパスタやピッツァなど、イタリアンの定番が並ぶ特別プラン。おすすめは、北海道を代表する魚のひとつ「鮭」と浅利を豪快にアクアパッツァに仕上げた一品です。魚介の旨味が溶けだした絶品スープをご堪能ください。どのお料理も大人のお客様だけではなく、お子様で召し上がられるよう調理をしているので、ご家族でお気軽にご利用いただけます。

【大人】お一人様 3,800円

※大人を含む3名様より承ります。

【お子様】4～12歳まで 2,000円

※ランチ・ディナー共通でお楽しみいただけます。

メニュー:

<共通>

- ・牛ラゲーのスパゲッティニ
- ・マリナーラ トマトピッツァ
- ・鮭と浅利のアクアパッツァ
- ・桜姫鶏のマリネ焼き パドロンフリット レモン風味ソース

<大人> ・前菜盛り合せ5種 ・ジェラート2種

<お子様> ・コーンポタージュ ・ラ・ステラ特製パルフェ



【1階 ベーカリーショップ ノースクレスト】

営業時間:7:00～19:00(※ケーキの販売は9:00～)

- ・ チョコカブトケーキ 350円
バナナムースとキャラメル風味のチョコレートムースをチョコレートでコーティング。見た目もかわいいうるの形に仕上げました。
- ・ こいのぼりクッキー 150円(1枚) / 420円(3枚セット)
ホワイトチョコレートをサンドしたサクサククッキーが赤、黒、黄、青のカラフルな鯉のぼりに大変身！お子様やお孫さんへのプレゼントにおすすめです。



ホテルエミシア札幌について

ホテルエミシア札幌は、自然豊かな日本最大のリゾートエリアである北海道の主都、札幌の副都心・新札幌のシンボルとして、2014年10月1日に開業いたしました。

エミシアとは、「ほほ笑み」=「Emi」と、「幸せ」=「Siawase」を組み合わせ、ホテルを利用する全ての方のHappinessにつながることを意味しています。全511室のゲストルームでは、変化に富んだ四季の自然を眺めながら、あたたかなおもてなしと、

寛ぎのひとときをお楽しみいただけます。館内 5 つのレストランとバーでは、旬の食材をふんだんに使用した料理の数々をお楽しみください。地下 1 階には約 2000 m²の規模を誇る「スパ・アルパ」を併設し、充実した施設とトリートメントをご用意しております。自然に恵まれた北海道は、人々の心の温かさでも知られています。訪れるたびに幸せになれる、何度でも来たいと思える場所、ホテルエミシア札幌で充実のひとときをお過ごしください。

ホテルエミシア札幌・概要

【所在地】 北海道札幌市厚別区厚別中央 2 条 5 丁目 5-25

【電話/FAX】 TEL 011-895-8811 / FAX: 011-895-8820

【規模】 地上 32 階 / 地下 2 階

【客室】 511 室

【施設】 レストラン・バー(5 店舗)、宴会場(13 会場)、
ベーカリーショップ、スパ、ウエディングチャペル

【交通】 JR「新札幌駅」、地下鉄「新さっぽろ駅」、
バスターミナル「新さっぽろ駅」いずれも徒歩 2 分
札幌の中心部「大通駅」まで地下鉄で 19 分、
JR「札幌駅」まで 8 分
新千歳空港から JR 新札幌駅まで車で約 30 分

【駐車場】 270 台



本プレスリリースに関するお問合せ先

〒004-0052 北海道札幌市厚別区厚別中央 2 条 5 丁目 5-25

ホテルエミシア札幌 マーケティング部 進藤 沙也加

Tel: 011-895-8811 Fax: 011-801-1418

E-mail: sshindo@hotel-emisia.com

URL: <http://www.hotel-emisia.com/>