報道関係各位 2015年2月27日

#### 北海道新幹線いよいよ開業!新幹線でつながる日本列島をひと足お先に食で体験!

#### 北海道新幹線開業カウントダウン企画

# 北海道発『列島縦断 美味紀行』開催!

JRタワーホテル日航札幌(札幌市中央区北 5 条西 2 丁目、総支配人 深谷浩司)では、いよいよ 2015 年度末に迫った 北海道新幹線開業にあたり、"北海道の情報発信"をコンセプトとするホテルとして、日本を縦断する「新幹線」をテーマとした レストラン企画を1年間に渡って実施いたします。

北海道新幹線開業によって北海道と日本各地がつながることを、道外の新幹線沿線各エリアを代表する食材と北海道の食材 の組み合わせで表現するとともに、折々の滋味あふれる道産食材を通して北海道の食の豊かさを伝えてまいります。

当ホテルならではの"北海道の情報発信"企画を通して、北海道新幹線開業の機運を高め、道内外のお客様にご支援を いただきながら、北海道の活性化を図ってまいります。

## ■第1弾 『北陸フェア』 【実施期間】3月1日(日)~4月30日(木)

『列島縦断 美味紀行』の記念すべき第1弾は、北海道に先駆けて3月14日に金沢・富山~長野間が開業する北陸新幹線 にちなみ、北陸エリアとしました。淡白で上品な甘みが特徴の富山特産のホタルイカや、高級魚で知られるノドグロ、金沢伝統 の加賀野菜など、日本海の荒波と肥沃な土壌に育まれた北陸の食材と、サクラマスや白老牛など北海道の海と大地の恵みと のコラボレーション。総料理長 田中豊をはじめ、当ホテルの料理人が腕によりをかけてご提供する『列島縦断 美味紀行』を どうぞお楽しみください。

### ■レストラン&バー「SKY JI

### レールロードディナー 「北海道×北陸エリアの食材」

【期間】3月1日(日)~3月31日(火)

※17:30~21:00(ラストオーダー)

【料金】 お一人様 7,000円(税サ込)全8品

【期間】4月1日(水)~4月30日(木)

※17:30~21:00(ラストオーダー)

【料金】お一人様 4,700円(税サ込)全8品

※3月と4月は内容を変えてご提供いたします。

3月は「五郎島金時芋とフォアグラのプレッセ」や、 「富山産ホタルイカと道産サクラマスのマリネを添え たタブレ」、メインには「白老牛もも肉のグリル」など をご提供いたします。



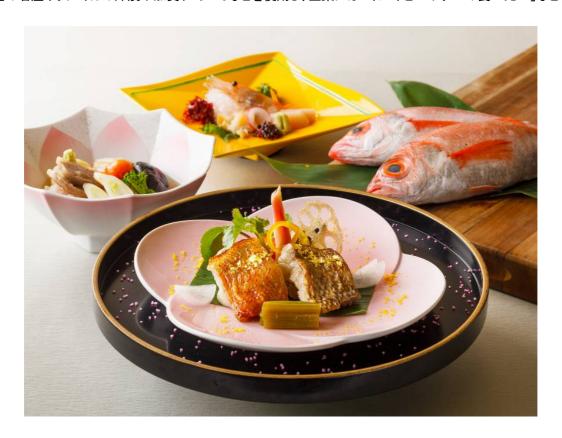
#### ■スカイレストラン「丹頂」

## 特選会席「北海道・北陸の美味に酔う」

【期間】3月1日(日)~4月30日(木) ※17:30~21:00(ラストオーダー)

【料金】お一人様 8,300円~(税サ込)全8品 ※3月と4月は内容を変えてご提供いたします。

3月は北陸の名産ホタルイカの沖漬や加賀れんこんなどを使用し、主菜には「キンキと ノドグロの食べ比べ」などをご提供





### 昼会席「北海道・北陸美味くらべ」

【期間】3月1日(日)~4月30日(木)

**\*11:30~14:30** 

(ラストオーダー、土・日・祝日は 15:00 まで)

【料金】お一人様 3,600円(税サ込)

※3月と4月は内容を変えてご提供いたします。

3月は福井県の名産品「小鯛のささ漬」や加賀野菜の天 ぷら、富山県の氷見うどん、石川県の郷土料理"はす蒸 し"に道産食材のホタテを加えてご用意します。

# PRESS RELEASE

## ■カフェ「セリーナ I



小豆と棒茶のブリオッシュ

【期間】3月1日(日)~4月30日(木) ※11:00より販売 【価格】1個280円(税込)

北海道産の小麦に、石川県加賀市の棒茶の粉末を合わ せた口当たりの軽いブレッド。アクセントに道産の小豆を 加えました。





庄川ゆずと酒粕のムース

【期間】 3月1日(日)~4月30日(木) ※11:00より販売 【価格】1個450円(税込)

香りと酸味の強さが特徴の、富山の庄川ゆずと、金沢を 代表する酒蔵の1つ福光屋(ふくみつや)の酒粕に、道産の 生クリームを合わせた滑らかな食感のムースです。

#### ~北海道&北陸~ ブイヤベースパスタセット

【期間】3月1日(日)~4月30日(木) ※11:30~14:30(ラストオーダー) 【料金】 お一人様 1,800円(税サ込) < 20食限定>

3 種のトッピングで味わいを変えながら、加賀野菜と、魚介類 の旨みを堪能できるブイヤベースをスープパスタ仕立てに、 「庄川ゆずと酒粕のムース」とコーヒー(または紅茶)付きの お得なセットです。

以降、順次、東海道新幹線エリア、東北新幹線エリア、九州新幹線エリア、山陽新幹線エリアをテーマに 展開予定。 ※順番は変わる場合がございます。

※写真はイメージです。予告なく変更する場合がございます。 ※仕入れ状況により、使用食材に変更がある場合がございます。

#### ■報道関係の方からのお問い合わせ先

JR タワーホテル日航札幌 マーケティンググループ中村、原田、大嶋 TEL.011-251-6325 / FAX.011-218-6672 marketing@jrhotel.co.jp

#### ■お客様からのお問い合わせ先

JR タワーホテル日航札幌 35 階レストラン&バー「SKY J」TEL.011-251-6377 35 階スカイレストラン「丹頂」 TEL.011-251-6377 1階カフェ「セリーナ」 TEL.011-251-6338