

報道関係各位

2021年8月31日

## フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」 テイクアウト商品「セレクトオードブル」を販売

期間:9月1日(水)~11月18日(木)

### フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」のお料理を自宅で楽しむ

JRタワーホテル日航札幌（北海道札幌市中央区北5条西2丁目 総支配人 加藤 隆之）では、2021年9月1日（水）～11月18日（木）の期間、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」のテイクアウト商品「セレクトオードブル」を一日10食限定で販売いたします（要事前予約）。シェフのこだわりが詰まったお料理が、おうち時間に華やぎを添えます。



今回の商品は、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」のエッセンスを盛り込んだフレンチオードブル全12品の詰め合わせです。

特に、「オマール海老とトマトのパイ包み」は、オマール海老のほかホタテのムースとトマトの果肉部分を低温オーブンでじっくり焼いたドライトマトをパイ生地で包んだこだわりの一品です。また希少部位【カスベのほほ肉】を使った「カスベのブリック包み」は、香味野菜のブイヨンでカスベをしっとりと炊き上げ、甘みのあるポロネギと一緒に包み揚げにした一品です。

秋の深まりとともに、おうちで過ごす時間が増えるなか、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」の「セレクトオードブル」でゆっくりとご家族や大切な方とお楽しみください。

#### ■セレクトオードブルの料理内容（バケット付）

- ・彩り野菜のアラグレック
- ・カスベのブリック包み
- ・パデ・ド・カンパーニュ
- ・ポークリエット
- ・赤キャベツのマリネ
- ・魚介とタブレのサラダ
- ・ホタテとツブのブルギニオン
- ・自家製ソーセージ
- ・ジャガイモのピュレ

- ・北海道産牛モモ肉のロースト
- ・キノコのソテー
- ・オマール海老とトマトのパイ包み焼き

#### ■販売概要

- ・商品名 / 「セレクトオードブル」(2名様用)
- ・お渡し店舗 / フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」(札幌ステラプレイス センター9階)注1
- ・価格 / ¥5,000 (税込)
- ・ご精算方法 / 店舗 注2
- ・お渡し時間 / 12:00~15:00, 17:30~20:00
- ・ご予約方法 / 電話 011-251-0392

またはホテルホームページからのネット予約

<https://www.jrhotels.co.jp/tower/restaurant/mikuni/>

- ・ご予約締切 / 当日お引渡し6時間前
- ・賞味期限 / お引渡し後2時間以内
- ・休業日 / 毎週火曜日 ※この他に月1~2回休業日有

(注1) 商品お引き取りの際は、札幌駅直結商業施設「札幌ステラプレイス」のセンターエレベーターIをご利用ください。

(注2) 各種割引はございません。

この他にもJRタワーホテル日航札幌では、ホテル直営レストラン、ラウンジにて、バラエティ豊かにテイクアウトメニューをご用意いたしました。9月1日(水)~11月18日(木)まで期間限定のこの機会に、ぜひホテルメイドの味をお楽しみください。すべての商品のご精算は各店舗にて承っております。(各種割引ございません。)

#### ■メニュー一例

- ・商品名 / おうちで楽しむハレの日御膳 (一日10食限定)
- ・お渡し店舗 / スカイレストラン「丹頂」
- ・価格 / 3,000円(税込)
- ・お渡し時間 / 12:00~18:00
- ・ご予約方法 / 電話 011-251-6377

ホテルホームページからのネット予約

または <https://www.jrhotels.co.jp/tower/restaurant/tancho/>

- ・ご予約締切 / 前日20:00迄
- ・賞味期限 / お引渡し後2時間以内



うな重、牛肉西京漬け重や蟹真丈他手の込んだ和の一品が詰まったご自宅でのお祝いのお席にお薦めの御膳です。

- ・商品名 / ミニマリトッツォ BOX (一日 10 食限定)
- ・お渡し店舗 / The Lobby Lounge
- ・価格 / 1,400 円 (税込)
- ・お渡し時間 / 11:30~19:30
- ・ご予約方法 / 電話 011-251-6338  
ホテルホームページからのネット予約  
<https://www.jrhotels.co.jp/tower/restaurant/lounge/>
- ・賞味期限 / 当日中
- ・備考 : こちらの商品は、当日ご予約なく店頭でもご注文を承ります。



ブリオッシュ生地にパティシエ自慢のオリジナル生クリームをサンドした人気スイーツです。今回、それぞれの味をお楽しみいただけるようミニサイズでご用意しました。(クリームの種類 : イチゴと練乳クリーム、小豆とマスカルポーネクリーム、紅茶クリームとオレンジ、バナナとメープルクリーム、)

#### ■ JRタワーホテル日航札幌について

JR札幌駅直結と抜群のアクセス、北海道で1番の高層タワーというロケーションで、美しい眺望に抱かれ「やすらぎと感動」のひとつを過ごせるのが大きな魅力。客室数 342 室、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」、レストラン&バー「SKY J」など料飲施設 4 店、天然温泉スパ、ヘアサロン、エステティックサロン、バンケットルーム 3 会場。2003 年 5 月 31 日に開業し、本年 18 周年を迎えました。



#### ■ 新型コロナウイルスの感染予防対策について

JRタワーホテル日航札幌では衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、館内の消毒、ご来館のお客様へ検温、スタッフ全員のマスク着用、状況に応じて入店制限を行うなどの取り組みを行っております。当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについては公式サイトをご覧ください。  
<https://www.jrhotels.co.jp/tower/covid-19/>

#### ■ 報道関係の方からのお問い合わせ

JR 北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部 広報 鈴木 智哉、川原 知子  
TEL. 011-251-6325 / FAX. 011-218-6672 / [marketing@jrhotels.co.jp](mailto:marketing@jrhotels.co.jp)