

報道関係各位

2024年8月8日

北海道の海を美味しく味わい、未来へつなぐレストランフェア 「海のサステナブル Dish」9月1日(日)提供開始！

4つの食材を一皿で味わう「北海道ぎょれん×JRタワーホテル日航札幌」コラボレーションメニュー

JRタワーホテル日航札幌(所在地:北海道札幌市 総支配人:加藤 隆之)では、北海道漁業協同組合連合会(本社:北海道札幌市中央区 代表理事会長:阿部 国雄、以下北海道ぎょれん)とコラボレーションし、レストランフェア「海のサステナブル Dish」を開催いたします。本フェアでは、北海道ぎょれんの協力のもと、水産資源や生態系の保全に配慮して漁獲された海産物を一皿に凝縮した一品を提供いたします。提供期間は2024年9月1日(日)から10月31日(木)の2カ月間です。



北海道は豊富な水産資源に恵まれており、レストランでは日頃から北海道産の水産物を使った料理を提供していますが、今回はSDGsに配慮したホテルの取り組みの一つとして、北海道の海を守る各種の取り組みを実施している「北海道ぎょれん」とタッグを組み、レストランフェアを行うことといたしました。本フェアで取り上げる食材は、いずれも北海道産で“ほたて”、“秋鮭・いくら”と、“昆布”です。

“ほたて”については、北海道ぎょれんと生産者は早くから持続可能な漁業をけん引し、「育てる漁業」に取り組んでいます。また、貝がらのリサイクル活動など、きれいな海を守るための取り組みも実施しています。“秋鮭・いくら”については、いつまでも秋鮭漁を続けられるよう、稚魚を育てて放流する「人工ふ化技術」により大切な資源を守っています。“昆布”については、昆布そのものが炭素を海中に取り込む「ブルーカーボン」生態系であり、光合成効率が高く優れたCO₂吸収源として注目されています。本フェアでは、各レストランの料理長がこれら4つの食材を使い、趣向を凝らした一皿に仕立てて提供いたします。

JRタワーホテル日航札幌では、本フェアを通じて、SDGsの目標「12. つくる責任 つかう責任」と「14. 海の豊かさを守ろう」を推進し、北海道の恵まれた水産資源を未来につなぐ一助になれるよう取り組みを進めてまいります。

本フェア概要ならびに関連イベントについて、次ページよりご確認ください。

【「海のサステナブル Dish」～北海道ぎょれん×JR タワーホテル日航札幌 概要】

- ・提供期間：2024年9月1日（日）～10月31日（木）
- ・提供レストラン：レストラン&バー「SKY J」、スカイレストラン「丹頂」、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」、The Lobby Lounge 計4店舗
- ・URL：<https://www.jrhotels.co.jp/tower/news/90611>

<提供メニュー詳細>

■レストラン&バー「SKY J」（JRタワーホテル日航札幌 35階）

<メニュー：Chef's Selection>

- ・アミューズ：新篠津 つちから農場のたまねぎ”ねを”のバスクチーズケーキ
- ・冷製オードブル：赤平の地鶏”赤平火をどり”とフォアグラのバロティーヌ
- ・温製オードブル：蝦夷鹿とビーツのラザニア カシスとカカオの香り
- ・魚料理：【海のサステナブル Dish】帆立貝と秋鮭のシュレ 白ワインソース いくら添え
- ・肉料理：北海道産牛フィレ肉のロティ 季節野菜のキャベツ包み グリーンペッパーのソース
- ・デザート：林檎と和栗のモンブラン フランボワーズのアイスを添えて
- ・パン：ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル
- ・食後のお飲み物：コーヒー、紅茶、フレーバーティ

料金 / ¥12,000

提供時間 / ディナー17:30～20:30（ラストオーダー）



■スカイレストラン「丹頂」（JRタワーホテル日航札幌 35階）

<メニュー：四季会席>

- ・旬菜：鯖酢×白板昆布巻き 秋蝦蛄奉書巻き
焼き茄子浸し 酢取り茗荷 春菊 プルーン甘酢漬け 胡麻酢
- ・吸物：焼き太刀魚 飛龍頭 紅葉人参 針葱 柚木
- ・造り：金目鯛湯霜 本鮪中トロ 牡丹海老
- ・蒸物：【海のサステナブル Dish】秋鮭と帆立貝の利尻昆布蒸し
利尻昆布と鮭節の出汁にて
天いくら 舞茸 慈姑 青梗菜
- ・進肴：北海道産牛フィレ肉炙り焼き 季節の野菜を添えて
茸山椒煮 岩塩 山わさび
- ・食事：握り寿司 鮑 真鯛 勘八 赤出汁
- ・甘味：ヨーグルトムースと梨のゼリー

料金 / ¥13,200

提供時間 / ディナー17:30～21:00（ラストオーダー20:00）

お問合せ / TEL 011-251-6377（上記2レストラン共通 10:00～22:00）



■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)

<メニュー：旬と薫りのマリアーージュ>

- ・アミューズブーシュ：ごぼうのブルーテ トンカ豆のエキューム
- ・前菜：鶏むね肉のポシェ 茄子のキャヴィア仕立て
- ・前菜：【海のサステナブル Dish】 鮭と帆立貝のタルティーヌ
いくら添え
- ・魚料理：本日の鮮魚
- ・肉料理：北海道産牛ほほ肉のブレゼ
- ・アヴァンデセール：梨のソルベ
- ・デセール：ぶどうのクレメ ダンジュ クルスティアン
- ・コーヒー・小菓子

料金 / ¥10,000

提供時間 / ディナー 17:30~21:30 (ラストオーダー19:30)

お問合せ / TEL 011-251-0392 (電話受付時間 10:00~22:00)

定休日 / 毎週火曜日、ほか不定期で休業日・ディナー休業あり



■The Lobby Lounge (JRタワーホテル日航札幌1階)

<メニュー> :

【海のサステナブル Dish】 秋鮭と帆立貝のきのこクリームパスタ

料金 / ¥2,600

提供時間 / 11:30~17:30 (ラストオーダー)

お問合せ / TEL 011-251-6338 (電話受付時間 9:00~19:30)



■備考

※提供料金はサービス料、消費税が含まれます。

※入荷状況により予告なく食材が変更になる場合があります。

※イベントについて、予告なく内容が変更になる場合があります。

<北海道漁業協同組合連合会について>

日本一長い海岸線と美しい海に囲まれ、全国の水産物水揚の1/4を誇る、水産王国・北海道。北海道ぎょれんは、新鮮で安全な水産物を皆さまへ安定してお届けするために、生産者との絆を深め、魅力ある漁村づくりに取り組んでいます。また、北海道の豊かな水産資源を守るため、植樹活動などの環境対策も行っています。北海道の海は、私たちの暮らしと生命のふるさとと考え、これからも様々な活動を行ってまいります。

住所：札幌市中央区北3条西7丁目

電話：011-231-2161(代表)



<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、北海道有数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」のひとときを過ごせるのが大きな魅力。客室数330室、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。

住所：札幌市中央区北5条西2丁目5番地

電話：011-251-2222(ホテル代表)



■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 原田・川原・安保 TEL：011-251-6325 (直通 平日9時~17時半)