



北海道ぎょれん × JRタワーホテル日航札幌

北海道で漁獲量が急増している「ブリ」や、近年取れるサイズが大きくなり、その魅力から人気急増の「オオズワイガニ」。

美味しいけれど、北海道民にはまだ馴染みの薄い2つの“新顔おさかな”をホテルで味わっていただくレストランフェアを開催中です。

新たな海の恵みをこの機会にぜひご賞味ください。

丹頂では、さつま芋や栗をテーマにした秋のお弁当に、“新顔おさかな”をはじめとする海の幸を盛り込み海と山の味覚を楽しむお弁当に仕立てました。



写真はイメージです

秋彩弁当

Bento Box

¥3,600

3,600 JPY

〈 一の重 〉
First section

造里三種

秋刀魚甘露煮

くるみ豆腐

さつま芋揚げ浸し

ブリ南蛮漬け

本日の小鉢

3 kind of "Sashimi"

Simmered saury with sweet soy sauce

Walnut "Tofu"

Fried and soaked sweet potato

Fried yellowtail marinated in spicy vinegar sauce

Today's side dish

〈 二の重 〉
Second section

出し巻き玉子 赤魚西京漬け 鶏八幡巻き

オオズワイガニのブリ巻き 味噌クリームソース

栗ご飯 香の物 味噌汁

甘味

"Dashi" rolled egg, Grilled red fish with "Miso", chicken rolled with vegetables

Crab wrapped with yellowtail, "Miso" cream sauce

Chestnut rice, Japanese pickles and "Miso" soup

Dessert

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。 ・The price includes tax and 10% service charge.

・当店で使用しているお米は全て北海道産です。 ・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.

・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。 ・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

・写真はイメージです。 ・Photograph for illustrative purpose only.