

2021年4月26日

## 地下1階 ろばた・すし・北のめし〈あきず〉 拡張リニューアルオープン

最大198席（ソーシャルディスタンス対応時117席）



京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 池田純久）では、コロナ禍収束後の国内外の観光客需要を見越し、ろばた・すし・北のめし〈あきず〉の店舗拡張を行い、4月29日（祝・木）より、リニューアルオープンをいたします。

ソーシャルディスタンスに対応した広々としたテーブル席や掘りごたつのお席を増設するとともに、個室を2室増室することで高まる個室需要に応えてまいります。

〈あきず〉は、北海道の地酒や道産ワインなどとともに、道東を中心とした北海道の鮮魚を、寿司や刺身、ろばた焼きなど、食材の特色を生かした調理法で提供する和食レストランとして、特に観光目的のお客様に好評をいただいているレストランです。この度の拡張リニューアルオープンを記念し、心ゆくまでお食事をお楽しみいただけるよう、希少な道産ワインや地酒とのマリアージュをお楽しみいただける特別コースをご用意いたしました。

### あきずリニューアル特別コース

おひとり様 12,000円（税・サービス料込）

日本酒（国稀酒造）3種飲み比べ  
または  
道産ワイン3種付き

販売期間：2021年4月29日（祝・木）～5月31日（月）  
提供時間：17:00～22:00（L.O.21:00）



#### <メニュー>

焼物 知床どりの西京漬けと道産焼き野菜  
道産小麦のパン 国稀の酒粕で作ったチーズディップ添え

蒸し物 根室産花咲蟹と蝦夷鮑のかぶら蒸し 鮭節仕立ての銀あん

揚物 蝦蛄の湯葉巻き揚げ 雲丹味噌添え

食事 握り寿司五貫と巻物  
（鮪赤身 白身魚昆布 煮蛸 炙り鯖 烏賊 鉄火巻き）ほか

■ 国稀酒造 飲み比べ  
・大吟醸 ・純米吟醸 ・本醸造

■ 道産ワイン（シードルを含む）一例  
・ナカイ ヨイチ・シードル 2018  
・グランポレール 余市ケルナー〈遅摘み〉2018  
・葡萄造りの匠 宍戸富二 木樽熟成レгент 2016

※道産ワインの提供銘柄につきましては、お問い合わせくださいませ。

お客様からのお問い合わせ・ご予約：011-271-3203（レストラン予約担当 9:00～19:00）または ホテル HP より

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌  
営業企画担当 加賀谷・遠山・吉田 まで TEL 011-271-9260

