

2021年4月26日

鉄板焼〈やまなみ〉5周年スペシャルペアディナーを販売 五感をくすぐる鉄板焼ならではの特別コース

京王プラザホテル札幌(代表取締役社長 池田純久)は、22階 鉄板焼〈やまなみ〉のオープン5周年を記念して、世界三大珍味と神戸牛を味わえる「5周年スペシャルペアディナー」(おふたりに55,555円)を販売いたします。鉄板焼やまなみは、2016年4月27日にオープンして以来、ホテル最上階22階から北海道大学側の風景を一望しながら、北海道の新鮮な食材や世界三大珍味などの高級食材を五感で楽しめるレストランとして、国内外のお客様から好評を得ております。

5周年スペシャルペアディナー

世界三大珍味と神戸牛を味わうペアディナー

おふたりに **55,555円** (税・サービス料込)

①乾杯用スパークリングワインお一人様一杯 付き

②白 または 赤の-halfボトルワイン 付き

販売期間：2021年4月27日(火)～5月31日(月)

提供時間：17:00～22:00(L.O.21:00)

※前日12時までの完全予約制



- <先付> 駿河湾産桜海老
- <温前菜1> 道産北寄貝と帆立貝の温かいサラダ キャビアと共に
- <温前菜2> ハンガリー産鴨のフォアグラ イタリア産トリュフ入りマデラソース
- <魚介1> 道産蝦夷鮑とタラバ蟹の盛り合わせ
- <魚介2> 道産時知らずの鉄板焼

秋に獲れる秋鮭とは違い、春から初夏にかけて水揚げされた時知らずは、成熟する前の若い鮭で卵や白子を抱えていない分、身に栄養がゆきわたり、脂がのっているのが特徴です。

- <焼野菜> 季節の道産野菜
- <肉> 神戸牛サーロインお二人様で180g

鉄板焼やまなみは、神戸肉流通推進協議会「神戸ビーフ 指定登録店」のひとつです。

- <食 事> ガーリックライスと道産毛ガニの雑穀米焼御飯の食べ比べ 赤出し汁 香の物
- <デザート> 炎のデザート“ベイクド・アラスカ”

お客様の目の前で、フランベして仕上げる特別なデザート。
ディナータイムを華やかに締めくくります。

- <飲み物> コーヒー または 紅茶

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

