

2021年6月16日

## 「道みんなの日」特別メニューを販売 提供期間:7月1日(木)~7月31日(土) 蝦夷鹿肉などの道産食材や道産ワインをお楽しみいただけます

株式会社京王プラザホテル札幌(代表取締役社長 池田純久)では、北海道により制定された「北海道みんなの日(道みんなの日)」の趣旨に賛同し、「ろばた すし 北のめし(あきず)」と「鉄板焼(やまなみ)」で7月1日(木)~7月31日(土)までの期間中、道産食材を使った特別メニューをご用意いたします。「北海道みんなの日(愛称:道みんなの日)」<7月17日>は、北海道の歴史や文化、豊かな自然や風土など、北海道の価値を見つめ直し、誇りに思う心を育み、より豊かな北海道を築き上げることを期する日として、2017年に制定されました。心ゆくまでお食事をお楽しみいただき、北海道に思いを馳せるひとときとなれば幸いです。

### ■地下1階 ろばた・すし・北のめし(あきず)

<コース料理> 17:00~22:00(L.O.21:00)

道みんなの日 特別 料理長おすすめコース 8,000円

- [前菜] 早来産生ハムと道産野菜の黄味酢かけ  
枝幸産水蛸のトマトジュレかけ  
道産大豆の揚げ豆腐 がごめ昆布和え
- [焼物] 道産大豆の味噌で漬けた道産魚の炭火焼
- [煮物] 斜里産豚バラ肉の山椒煮と野菜炊き合わせ
- [食事] 生寿司五貫と吸物 ほか



ドメーヌタカヒコや近藤ヴィンヤード、10Rワイナリー、イレンカヴィンヤードなど、貴重な道産ワイン1杯付  
※ワインの種類は日によって異なります



<おすすめ逸品料理>

17:00~22:00(L.O.21:00)

蝦夷鹿肉とミニトマトの南蛮漬け  
1,500円

<お膳料理>

11:30~15:00(L.O.14:30)

道みんなの日記念 あきず御膳  
2,500円



### ■22階 鉄板焼(やまなみ)

<コース料理> 11:30~15:00(L.O.14:30) 17:00~22:00(L.O.21:00)

道みんなの日記念 手稻

「厚岸産北海道海老と道産目抜・知床牛コース」  
17,000円



ご予約・お客様からのお問い合わせ

お電話 011-271-3203

(レストラン予約 9:00~19:00)

または ホテルHPより



ともに

シリワールを育む広場

京王プラザホテル札幌では、生産や地域とのつながりや信頼関係を生かし、ホテル従業員がもつ(べき)地域への愛着や愛情をもとに、一歩先の北海道の魅力を発信しております。地域内経済循環、さらには地域の持続的発展に貢献してまいります。

※ 緊急事態宣言、札幌市の特別措置区域指定に伴い、上記レストランは現在営業を休止しております。※ なお、営業時間は変更となる場合がございます。

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  
札幌市中央区北5条西7丁目2-1 TEL 011-271-9260



京王プラザホテル札幌

札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-0111(代)

<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>