

2021年9月30日

2022年京王プラザホテル札幌 特製おせち料理を販売 10月1日 予約受付開始

京王プラザホテル札幌(代表取締役社長:池田純久)では、10月1日よりおせち料理のご予約受付を開始いたします。新たな一年のお客様とご家族の健康と幸せを願い、良い年を迎えていただくべく、ホテル料理長がこだわりのおせち料理を丁寧に仕上げます。当社では、大晦日のお渡しに向け、札幌市 HACCAP (札幌市食品衛生管理認証制度) プレミアム認証を取得している衛生的な調理場で盛り込みまで行います。また、札幌市内への配送も無料で承りますので、大晦日もご自宅でゆったりとお過ごしいただけます。

◆特製おせち料理「恭賀(きょうが)」 43,000円(税込)

三段重(和食・洋食・中華) / 3～4名様向け
金箔を飾った華やかな伊勢えび(外国産)のオイル蒸し(和食)や、鶏とフォアグラのテリーヌ、北海道産サロマ黒牛の赤ワイン煮(洋食)、ふかひれ姿と蝦夷鮑のオイスターソース煮(中華)など、豪華なおせち料理を三段重でお楽しみいただけます。



◆特製おせち料理「新禧(しんき)」 30,000円(税込)

二段重(和食・洋食) / 2～3名様向け

◆料理長 山本 敦久 特選 こだわりおせち料理【限定35台】45,000円(税込) 二段重(和食) / 4名様向け
八雲町熊石産の藻塩で焼いた羅臼産船上活締めキンキや、北海縞海老の西京漬けなど北海道の魚介をふんだんに盛り込んだ二段重。 ※こちらのおせち料理は、お電話での予約受付のみとさせていただきます。

◆10月1日よりホテルHPにてご予約受付開始

お問い合わせ : 011-271-3203 (10:00～18:00 レストラン予約)

ご予約期間 : 2021年10月1日(金)～12月24日(金)

※早期ご予約特典もございます。

お渡し日時 : 2021年12月31日(金)

札幌市内無料配達(定山溪除く)

※定山溪・石狩・江別・北広島地域には、配達料別途1,000円(税込)で配達いたします。

＜おせち料理 詳細はこちら＞



本件に関するお問い合わせ : 京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 加賀谷、遠山、吉田 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260