



### 2022年4月～【開業40周年記念フェア】を開催 ホテル伝統のレシピや技術を活かして、ワインや食材など北海道の魅力を発信 日頃のご愛顧に感謝を込めて、特別なメニューや宿泊プランでおもてなし



この先の物語も、あなたとともに。

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 池田純久）は、2022年5月16日に迎える開業40周年を記念し、日頃のご愛顧への感謝を込めて、限定メニューや宿泊プランをご用意し、お客様をお迎えいたします。

当社は「ともに シリワールを育む広場」をコンセプトとして、日頃から北海道内外のお客様に、一歩先の北海道の魅力を発信しています。シリワールとは、アイヌ語の「シリ（＝土地）」と、フランス語の「テロワール（＝土地の個性）」を組み合わせた造語です。ホテル＝“宿泊施設”という既成概念に捉われず、様々なお客様が思い思いに自由な時間を過ごせる「広場」でありたいという創業時からの想いを込めています。成長し続けてきた誇りあるホテルとして、これまでホテルを支えてくださったお客様・地域の皆様への感謝を込めて、アニバーサリーイヤーを特別メニューや宿泊プランを提供して、おもてなしいたします。

▶ホテル開業以来の歴史と伝統を活かし、北海道産の新鮮でおいしい食材や飲料を、当社でしか味わえない方法でお楽しみいただける限定メニューをご用意いたしました。

#### ●パーティプラン（宴会場）

##### 【開業40周年記念 特別フレンチディナープラン】

北海道産食材の美味しさを、40年間変わらずに受け継がれた伝統の技法で存分に引き出したディナープランです。オリジナルレシピで調味料を配合した漬け汁に、数週間漬け込み茹で上げた「知床ポークロース肉」や、「十勝牛サーロイン肉のグリエ」など、じっくり丁寧に仕上げた料理を提供します。



#### 【メニュー】

【提供期間】2022年4月1日～11月30日

【料金】おひとり様 12,000円（税・サービス料込）

※乾杯用スパークリングワイン付き、2時間飲み放題付き

※15名様より承るパーティプランです。

～開業より受け継がれる技法で～ オードブル ヴァリエ

知床ポークロース肉の自家製ハムのゼリー寄せ “ジャンボン・ベルシエ”

ホテル自家燻製の北海道産帆立貝と早来産カマンベールチーズのマリアージュ 他

～初代総料理長へのオマージュ～

十勝牛サーロイン肉のグリエと直伝の仔牛肉のソーセージ

スイスの郷土料理 “ロスティ風ポテト” を添えて 他

#### ●レストランメニュー

##### 【朝食ブッフェ 本格フレンチのスープを日替わりで提供】

フレンチのエッセンスが光るオリジナリティあふれる料理で、「つつい食べたくなる」とお客様から好評をいただいている朝食ブッフェでは、確かな技術で仕上げた伝統的なフレンチのスープを日替わりで提供。野菜とバジルのスープや、卵とチーズのスープなど、朝から、本格的な料理をお楽しみいただけます。

【レストラン】ブッフェ&パーティコート（グラスシーズンズ）

【提供期間】2022年5月1日～5月31日

【料金】ご宿泊のお客様 おひとり様 2,200円 / 一般のお客様 おひとり様 3,000円



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4西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260  
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら  
（ホテル HP）  
40周年  
特設ページ



### 【鉄板焼 Chef's Table ペアディナー】

鉄板焼では調理が難しいとされる、北海道土産サフォーク子羊や滝川産鴨などを提供。フレンチと鉄板焼両方の知識と経験が豊富な料理長自らが、お客様のためだけに、素材の調理からソースづくり、仕上げまでお客様の目の前で調理します。40周年を記念した、おひとり様 40,000 円のディナーコースです。

[レストラン] 鉄板焼〈やまなみ〉

[提供期間] 2022年5月1日～5月31日（1日1組2名限定、3日前までの完全予約制）

[料金] おふたり様 80,000円（税・サービス料込）

### 【和食と楽しむ 希少銘柄ばかりを集めた北海道産ワインフェア】

ワイン生産者との信頼関係をもとに仕入れた、生産本数の少ない希少な北海道産ワインを取り揃えました。カジュアルな雰囲気のと食店で、和食との相性がよいとされる北海道産ワインと、寿司や炉端焼きなどの北海道産食材の滋味あふれる料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

[レストラン] ろばた・すし・北のめし〈あきず〉

[提供期間] 2022年5月1日～（1ヵ月程度でラインナップ変更予定）

[料金] グラス販売にて提供いたします

### ▶また、日頃のご愛顧への感謝を込めて、

北海道、札幌の街をお楽しみいただくための限定プランも販売いたします。

### ●宿泊プラン

#### 【開業40周年記念 トレインビュープラン】

カーブで減速する電車をゆったりご覧いただける線路側の客室確約の宿泊プラン。グループ会社である京王電鉄 ダイキャストモデル「京王ライナー新型 5000系」(Nゲージサイズ)の特典付きです。

[宿泊期間] 2022年5月6日～2022年10月31日（先着40室・1日1室限定）

[料金] スタンダードツイン 素泊まり6,000円/1名あたり～

朝食付き8,200円/1名あたり～（税・サービス料込）

#### 【開業40周年宿泊プラン】

館内のお土産店をご利用いただける館内利用券（1,000円/1名）付きの宿泊プランも、ございます。

[宿泊期間] 2022年4月20日～2022年5月31日（1日40室限定）

[料金] スタンダードツイン素泊まり4,000円/1名あたり（税・サービス料込）

上記の他、各レストラン・メインバー・ペストリーブティックでも記念メニューをご用意しております。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



### 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。

#### ご予約・お問い合わせ

- |              |                        |
|--------------|------------------------|
| ・パーティプランについて | 011-271-1101（宴会料飲セールス） |
| ・レストランについて   | 011-271-3203（レストラン予約）  |
| ・ご宿泊について     | 011-271-3201（宿泊予約）     |

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4西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260  
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら  
（ホテル HP）  
40周年  
特設ページ