

＜2023年京王プラザホテル札幌特製おせち料理＞ ホテルシェフが総力をあげ、約1週間かけて仕上げるおせち料理 10月1日よりご予約受付開始

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2023年おせち料理の予約販売を開始いたします。「《みやま》料理長 山本 敦久 特選 こだわりおせち料理 46,000円」、「恭賀(きょうが) 48,000円」、「新禧(しんき)33,000円」の3種は、12月31日のお客様へのお渡しに向け、12月25日頃から食材の下ごしらえをはじめます。ホテルシェフが総力をあげ、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、盛り込みまで行うおせち料理です。

和食・洋食・中華それぞれの専門シェフがいるホテルならではの華やかなおせち料理が、新年を寿ぐお祝いの席を彩ります。札幌市内、石狩市(一部地域)、江別市、北広島市への配達も承りますので、大晦日もご自宅でごゆっくりとお過ごしいただけます。

1.「《みやま》料理長 山本 敦久特選 こだわりおせち料理 46,000円」

限定40台 二段重(和食) / 4名様向け / 外寸(一段)24.5cm×24.5cm×6.2cm

程よく脂がのった北海道産キングサーモンを上品な味付けで付け込んだ西京焼きなど、北海道産の食材をふんだんに使用して、丁寧に仕上げたおせち料理です。

- 【一の重】：北海道産わらすかの自家製紅白蒲鉾
北海道産花咲蟹の真丈錦紙蒸し ほか
- 【二の重】：北海道産サロマ黒牛のワイン煮込み
北海道産キングサーモン西京焼き
北海道産キンキ藻塩焼き
北海道産北海縞海老艶煮 ほか



2. ホテル特製おせち料理「恭賀(きょうが) 48,000円」

三段重(和食・洋食・中華) / 3～4名様向け / 外寸(一段)24.5cm×24.5cm×6.2cm

お祝いの席にふさわしい、和食、洋食、中華、全てをお楽しみいただける贅沢な三段重です。

- 一の重(和食)：帆立貝時雨煮
伊勢えび(外国産)柚庵蒸し 金箔飾り
鱈西京焼き ほか
- 二の重(洋食)：北海道産牛肉を使ったローストビーフ パプリカのピクルス添え
殻付鮑のコンフィ ほか
- 三の重(中華)：牛ホホ肉の八角風味
有頭海老の紹興酒煮
ふかひれ姿と蝦夷鮑のオイスターソース煮 ほか



3. ホテル特製おせち料理「新禧(しんき)33,000円」

二段重(和食・洋食) / 2～3名様向け / 外寸(一段)24.5cm×24.5cm×6.2cm

「恭賀(きょうが) 48,000円」の一の重(和食)と二の重(洋食)と同じ内容の二段重です。

※上記のほか、総料理長監修おせち料理「祥春(しょうしゅん)24,840円」

(和食・洋食・中華の三段重 / 3名様向け / 外寸(一段)18.5cm×18.5cm×6.0cm)もご用意しております。

※上記料金には、消費税が含まれています。写真はイメージです。

■ご予約期間：2022年10月1日～12月23日

■ご予約方法：ホテル公式HPまたはお電話にて承ります。

【ホテル公式HP】 <https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/osechi/> (10月1日0:00よりご予約受付開始)

【電話】 011-271-3279(外販担当 11:00～16:00)

■お渡し：2022年12月31日

①ご来館引き取り

・京王プラザホテル札幌 1階特設カウンター(駐車場3時間無料サービス)11:00～17:00

②配達

・定山溪を除く札幌市内は無料で配達を承ります。

・定山溪・石狩(一部地域を除く)・江別市・北広島市には、配達料別途1,000円(税込)で配達を承ります。



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、生産者や地域とのつながり・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のもとに、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。



コンセプト詳細はこちら
<ホテルHP>

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



詳しくはこちら
(ホテルHP)