

2018年6月28日

競合ひしめく札幌市内のホテルランチbuffet

より多くのお客様に選ばれるために

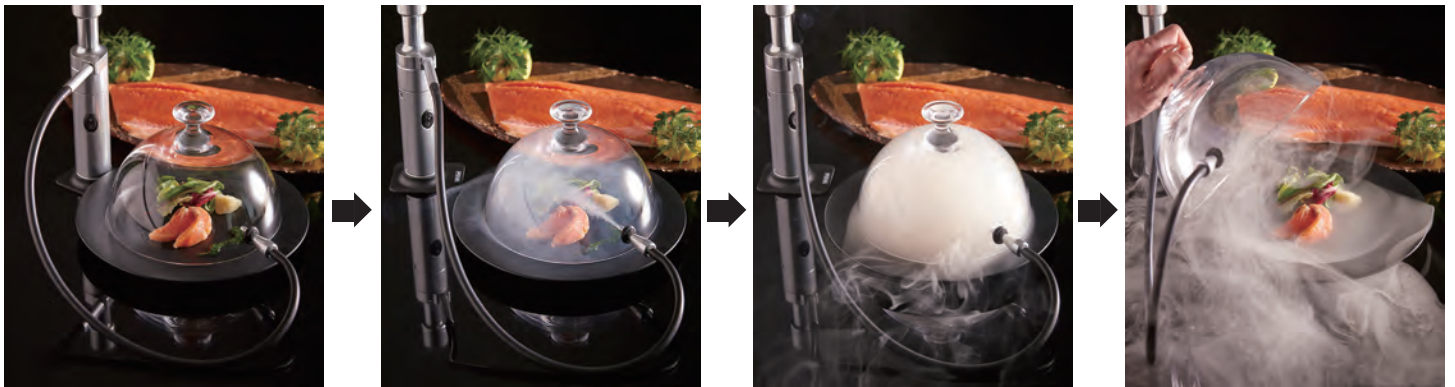
スモークが目の前で広がる動画映えまちがいなしの実演メニューが登場

京王プラザホテル札幌(中央区北5条西7丁目2-1、代表取締役社長 池田 純久)では、buffet&パーティコート〈グラスシーズンズ〉においてスモーク器材を使用した特別メニューを提供いたします。

札幌市内はシティホテルがひしめく「ホテル激戦区」。なかでもランチbuffetにおいては各ホテルが多くのお客様に来店いただくために料理内容はもちろんbuffet台の見せ方など工夫をこらしております。近年は、シェフがお客様の目の前で調理をしてライブ感を演出することが主流となってきております。またホテルによっては写真映えを意識した盛り付けや飾り付けなどお料理以外のところでお客様によるこんでいただく演出をおこなっております。

1階/buffet&パーティコート〈グラスシーズンズ〉では、毎月メニューを替えて実演メニューやデザートパフォーマンスをおこない、2017年度ランチタイムにおいては年間約4万人のお客様にご来館いただきました。

このたび7月8月に登場する新実演メニューは、buffetレストランでは珍しく簡易的にスモークがおこせる器材を使用してお客様の目の前でサーモンやチキンを燻製する実演をおこないます。このようなスモーク料理を提供する理由としてここ数年燻製料理が女性のお客様を中心に人気があること。そしてスモークを注入した料理をお客様のタイミングでグラスを外していただきスモークが流れでる動きを目でも楽しんでいただきたいことがございます。また最近では動画をSNSに上げることが流行っていることからスモークが流れでる様子は動画映えまちがいなしの特別メニューとなっております。



器材を使用してスモークしている様子

※上記の写真はニュースリリース用の説明写真です。

実際は右の写真のようにグラスにスモークを注入して提供いたします。▶



1階/buffet&パーティコート〈グラスシーズンズ〉
営業時間;平日11:30~14:30 土日祝11:30~15:00

大人2,400円 65歳以上2,200円
小学生1,200円 6歳まで600円 3歳まで無料
各税・サービス料込

7月:トラウトサーモン
8月:塩漬けチキンを燻製いたします。

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
横山・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