

2019年4月24日

お得な魅力を凝縮！開業月記念レストランフェアを開催

ふかひれスープを姿煮にグレードアップしたディナーコース（中国料理）や、
フォアグラの鉄板焼きを1品サービスした鉄板焼コース（鉄板焼）など
お得な魅力が凝縮したフェアメニューが登場します。

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、1982年5月16日開業）では、開業37周年を記念し、昨年ご好評をいただいたフェアをさらに充実させて、今年も開業月記念レストランフェアを開催いたします。 ■開催期間 2019年5月1日（水）～5月31日（金）

【ホテルシェフが目の前で焼き上げる

鉄板焼ではフォアグラを1品サービス】

鉄板焼〈やまなみ〉では、道産黒毛和牛（知床牛）フィレ80gまたはサーロイン100gのほか、活ツブ貝と道産魚、焼野菜などに加え、「フォアグラの鉄板焼」をお客様の目の前で調理いたします。 対象コース：手稲コース おひとり様16,000円

■鉄板焼〈やまなみ〉
特典：フォアグラの鉄板焼き



■中国料理〈南園〉 桃花コース



■ろばた・すし・北のめし〈あきず〉
料理長おすすめコース



■特典：ズワイ蟹と筍の甲羅盛り
～落味噌ジュレ～

【ふかひれの姿煮にグレードアップ】

中国料理〈南園〉では、ふかひれスープをふかひれの姿煮にグレードアップしたディナーコースが登場。北京ダックや十勝彩美牛の湯引き、道産干し貝柱とあさりのXO 醤チャーハンなどを楽しめます。

対象コース：桃花コース おひとり様8,500円

【和食ディナーコースに1品サービス】

ろばた・すし・北のめし〈あきず〉では、ディナーコースに「ズワイ蟹と筍の甲羅盛り～落味噌ジュレ～」を1品サービス。北寄貝とおすすめ海鮮の刺身四種盛りや生寿司五貫など、新鮮な魚介を堪能できるディナーコースです。

対象コース：料理長おすすめコース おひとり様6,500円

この他にも多数をご用意しております。詳細は添付資料をご覧ください。

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 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

プラザ開業37年目の春。
日頃のご愛顧に感謝をこめて、
開業月だけの特別メニューをご用意しました。

5月
限定

開業月記念レストランフェア

5/1(水)~5/31(金)

KEIO PLAZA HOTEL SAPPORO ANNIVERSARY RESTAURANT FAIR



やまなみ

眞 眞 眞
YAMANAMI

22F 鉄板焼(やまなみ)
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3627-0654
(WEB予約)

高級食材を贅沢に使った一品とともに、
鉄板焼の醍醐味を存分にご堪能ください。

支笏コース

【LUNCH】 【夜付券】

- ◎「タラバガニのフラン」1品サービス
〈先付〉菓のムースと生ハム
分ブルコンソンのジュレと共に
- 〈前菜〉通産トキソラスの自家製マリネ
桜海老とキヤベツのキッシュ
- 〈魚介〉本日魚介2種
- 〈肉〉通産サロム黒牛サーロイン100g 他

おひとり様 6,800円



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-2151
B1 中国料理(なんえん)
(WEB予約)

広東料理の伝統と料理長の感性が織り
交わった一品が華を添えます。

手稲コース

【LUNCH & DINNER】

- ◎「フオアグラの鉄板焼」1品サービス
〈前菜〉植産産花咲蟹とインカの目薬めのサラダ
通産トキソラスの自家製マリネ 通産蝦蛄
- 〈魚介〉活アブリと通産魚
- 〈肉〉通産黒毛和牛(和床牛)7.8両
または サーロイン100g
- 〈食事〉ガーリックライスまたは 通産洞穴と
ささがき牛蒡の雑穀米炊飯 他

おひとり様 16,000円

※神戸牛サーロイン100gはご希望のお客様は、追加料8,000円で承ります。

南園

【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~21:30(L.O20:30)
定休日:毎週水曜日 祭日:白昼 11:30~21:30
【ご予約専用】TEL.050-3503-2151
3F
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

京華コース

【LUNCH】

- ◎「通産産花咲蟹入りスープ」1品サービス
●前菜 三種盛り合わせ
- 点心 二種と春巻
- 海鮮 二種のチリソース 野菜添え
- 通産牛肉の細切りと香野菜入りXO醬炒め
- あざり入りチャーハン 他

おひとり様 3,500円

桃花コース

【DINNER】 【夜付券】

- ◎「ふかひれスープ」を
「ふかひれの姿煮」にグレードアップ
●北菜タック
- 海鮮 二種と季節野菜入り揚げ炒め
- 白身魚のガーリックソース炒め レモン風味
- 牛蒡 養生の湯引き 黒にんにく入り香味油仕立て
- 通産干し貝柱とあざりのXO醬チャーハン 他

おひとり様 8,500円

2名様から承ります。



B1 ちばたすし(北のめし(あきす))
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

料理解説

【DINNER】 【夜付券】

- ◎「ズワイ蟹と筍の甲羅盛り」
〜語味噌ジュレ掛け〜1品サービス
- 北巻貝とおすすり海苔の刺身四種盛り
- アノメと雲丹の海菜あん掛け
- 通産創立貝とアスパラガスの春巻き
- チーズソース添え
- 生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



B1 ちばたすし(北のめし(あきす))
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

料理解説

【DINNER】 【夜付券】

- ◎「ズワイ蟹と筍の甲羅盛り」
〜語味噌ジュレ掛け〜1品サービス
- 北巻貝とおすすり海苔の刺身四種盛り
- アノメと雲丹の海菜あん掛け
- 通産創立貝とアスパラガスの春巻き
- チーズソース添え
- 生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



B1 ちばたすし(北のめし(あきす))
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

料理解説

【DINNER】 【夜付券】

- ◎「ズワイ蟹と筍の甲羅盛り」
〜語味噌ジュレ掛け〜1品サービス
- 北巻貝とおすすり海苔の刺身四種盛り
- アノメと雲丹の海菜あん掛け
- 通産創立貝とアスパラガスの春巻き
- チーズソース添え
- 生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

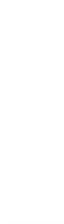
あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



B1 ちばたすし(北のめし(あきす))
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

料理解説

【DINNER】 【夜付券】

- ◎「ズワイ蟹と筍の甲羅盛り」
〜語味噌ジュレ掛け〜1品サービス
- 北巻貝とおすすり海苔の刺身四種盛り
- アノメと雲丹の海菜あん掛け
- 通産創立貝とアスパラガスの春巻き
- チーズソース添え
- 生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



B1 ちばたすし(北のめし(あきす))
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

料理解説

【DINNER】 【夜付券】

- ◎「ズワイ蟹と筍の甲羅盛り」
〜語味噌ジュレ掛け〜1品サービス
- 北巻貝とおすすり海苔の刺身四種盛り
- アノメと雲丹の海菜あん掛け
- 通産創立貝とアスパラガスの春巻き
- チーズソース添え
- 生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



B1 ちばたすし(北のめし(あきす))
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

料理解説

【DINNER】 【夜付券】

- ◎「ズワイ蟹と筍の甲羅盛り」
〜語味噌ジュレ掛け〜1品サービス
- 北巻貝とおすすり海苔の刺身四種盛り
- アノメと雲丹の海菜あん掛け
- 通産創立貝とアスパラガスの春巻き
- チーズソース添え
- 生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

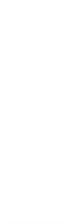
あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



B1 ちばたすし(北のめし(あきす))
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

あきす御膳

【LUNCH】

- ◎デザート9品盛り合わせに
ボリュームアップ
●玉子豆腐のグリーンベニーズあん掛け
- 鮎と玉子の土佐酢とろし和え
- 鰯の白身油戻き 酢取り菱荷
- 山菜細切寿司と焼火巻 他

おひとり様 2,000円

10名様から承ります。



【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-6887
(WEB予約)

味わい多彩な山海の幸福載。
料理長心づくしの一品を添えておもてなします。

料理解説

【DINNER】 【夜付券】

- ◎「ズワイ蟹と筍の甲羅盛り」
〜語味噌ジュレ掛け〜1品サービス
- 北巻貝とおすすり海苔の刺身四種盛り
- アノメと雲丹の海菜あん掛け
- 通産創立貝とアスパラガスの春巻き
- チーズソース添え
- 生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円



【営業時間】ランチ 11:30~1