

ホテルbuffet をリニューアル

2021年6月25日

新コンセプトは、「つつい“食べらさる”、発見に溢れた朝の小旅行」

京王プラザホテル札幌(代表取締役社長 池田純久)では、7月1日(木)より、1階buffet&パーティコート<グラスシーズズ>が、「つつい“食べらさる”、発見に溢れた朝の小旅行」をコンセプトに、道産食材・料理の新たな楽しみ方を随所に提案するbuffetレストランとしてリニューアルオープンいたします。さまざまなセクションのスタッフからなるプロジェクトチームを立ち上げ、約7ヵ月にわたり準備を重ねて参りました。

【朝から 思わずたくさん食べてしまう ホテルbuffet】

メニューには、北海道産の食材を贅沢に使い、フレンチの要素を取り入れたオリジナリティあふれる料理をラインナップ。ビタミンカラーの鮮やかな料理で目で楽しめるだけでなく、オムレツや生ハムのカッティングサービス、握り寿司などのライブ実演が、香りや音などでも五感を刺激し、食欲をそそります。

【旅の目的として楽しめる ホテルbuffet】

北海道の豊かな森と大地をイメージした店内で、メニュー名に散りばめられた温もりのある北海道弁や、定番料理の新しい楽しみ方など、北海道の魅力を発見するワクワク感をお楽しみいただけます。また、朝と昼の区別なく、6:30～14:00(L.O.13:30)の営業時間中、時間を気にせずゆったりお過ごしいただけるようになりました。スパークリングワイン(無料)を召し上がりながら、ゆったりお過ごしいただくもよし、朝からたくさん召し上がるもよし、多彩なbuffetの楽しみ方を提案いたします。単なる「宿泊施設の朝食」を超えて、buffetそのものを旅の目的としてお楽しみいただければ幸いです。

- 場所 buffet&パーティコート<グラスシーズズ>
- 営業時間 6:30～14:00(L.O.13:30)
 ※10:00～17:00(L.O.16:30)は喫茶利用も承ります。
- 料金 【一般のお客様】
 大人 3,000円、65歳以上 2,700円、6～12歳 1,500円
 4歳・5歳 750円、3歳以下 無料
 【ご宿泊のお客様】
 大人 2,200円、6～12歳 1,000円、5歳以下 無料

■ メニュー一例

- ・北海道のお米が育んだ奇跡の卵 音更町竹内養鶏場の「米艶」のオムレツ 和・洋・中お好きな味で食べてみれ!
- ・京王プラザホテル札幌伝統のレシピで作った自家製ロースハム ほか



ご予約・お客様からのお問い合わせ

お電話 011-271-3203

(レストラン予約 9:00～19:00)

または ホテルHPより



ともに

シリアルを育む広場

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。

※ 営業内容は変更となる場合がございます。

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2-1 TEL 011-271-9260



京王プラザホテル札幌

札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-0111(代)

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