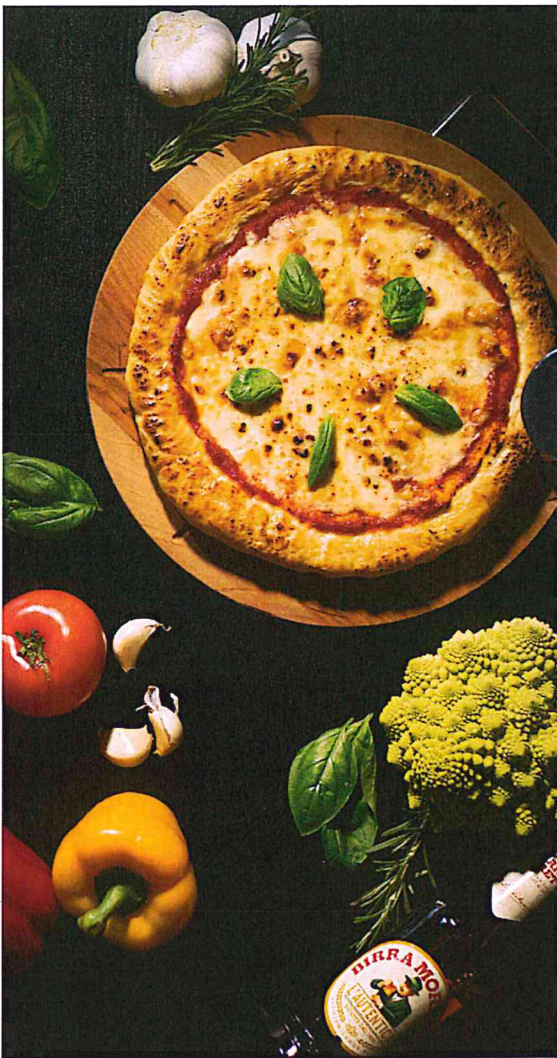




北海道食材生産者応援 & 北イタリア料理バイキング開催

札幌市内に位置するシティホテル「ロイトン札幌」では、このコロナ禍に於いても日々奮闘を続ける食材生産者を応援すべく、そして徹底した安心安全環境の下、少しでもお客様へ元気と笑顔を届けられるよう、ランチバイキング企画を実施致します。



////////////////////// ピエモンテ & ロンバルディアクチーナ ////////////////////////
PIEMONTE & LOMBARDIA
NORTHERN ITALIAN CUISINE BUFFET FAIR

2021.4.29.thu ~ 2021.7.31.sat

定休日：毎週木曜日

—— ご利用時間 **90分** ——

大人 ¥2,800 小学生 ¥1,400 4歳~6歳 ¥700 3歳以下 ¥0

北海道食材×北イタリアの郷土料理。札幌は食材の生産地と近く、生産者とシェフの交流が生まれる街。決まった料理の為に食材を選ぶのではなく、季節の食材に着想を得た料理が提供できるのも食を楽しむ理由の一つ。実力派シェフをも魅了する生産者達とのコラボレーションを是非今ここで。

北海道食材生産者応援

今回ご協力をいただいた生産者さんは北海道石狩市で牧場を営む「石狩ひつじ牧場」の山本知史さん。特に羊のチーズにこだわりが強く、商品開発にも日々奮闘している。コロナ禍の逆風にも負けず非接触型販売にも取り組み、フードロスを避けるべく活動にも意欲的。



<札幌のチーズ専門店>
CHEES MARKET (チーズマーケット)
〒001-0903
札幌市北区新琴似3条6丁目2-2
TEL&FAX：011-765-1116

臨場感あふれるライブキッチン演出



イタリア人シェフ料理監修

北イタリアで両親が作った料理の影響で食の世界に入り、伝統的なイタリア料理の伝搬を目指す。イタリア料理の先駆者G.マルケージ氏、ミシュラン三ツ星を獲得しているM.ホワイト氏の他、世界的有名シェフの下で技を磨いたクリスティアーノ・ポッツィ料理長が料理監修。



〈本件取材・掲載に関する報道関係の皆様からのお問合せ先〉

ロイトン札幌 営業企画 担当：八田 (はった)・井伊 (いい)
TEL：011-271-2711 MAIL：h.hatta@daiwaresort.co.jp / a.ii@daiwaresort.co.jp