

2024 年 12 月 4 日（水）

株式会社ケン・ホテル&リゾートホールディングス

プレミアホテル-TSUBAKI-札幌

札幌のシティリゾートホテル【プレミアホテル-TSUBAKI-札幌】

メインダイニング&ワインバー イル サーリチェにて

世界三大珍味とピアノ&ヴァイオリンが織り成す至福のディナー 豊平川を臨みながら過ごす「Christmas Dinner Noël」を開催！

食にこだわるリバーフロントのホテル、プレミアホテル-TSUBAKI-札幌（所在地：北海道札幌市豊平区、総支配人：川本 雅章）は、ダイニングとバーを備えたレストラン「メインダイニング&ワインバー イル サーリチェ」にて、「Christmas Dinner Noël」を、2024 年 12 月 24 日（火）・25 日（水）に開催いたします。



札幌の喧騒を離れ、豊平川を臨むロケーションのレストラン「イル サーリチェ」では、クリスマス限定の特別ディナーをご用意いたしました。研鑽を積んだシェフが手掛ける美食の数々と、ソムリエが厳選したワインとのマリアージュをご堪能いただけます。

今年のクリスマスディナーでは、「キャヴィア」と「フォアグラ」「トリュフ」を使用した特別コースをご提供いたします。食事を締めくくるデザートは目の前でお作りする「クレープシュゼット」です。フランベの鮮やかな演出と併せてお楽しみください。

さらにソムリエセクションワインには、プレミアホテル オリジナルワインもラインナップされています。クリスマスディナーは1日9組様限定でご案内しております。洗練されたプライベート空間で、大切な方と特別な夜をお過ごしください。

全8品のフレンチとソムリエセクションワインを堪能するスペシャルディナー

フレンチコース

- ・ スモークした本マグロとキャヴィア
- ・ フォアグラのテリーヌと干し柿、トリュフのミルフィーユ
- ・ たらば蟹のビスク仕立て ソフトシェルクラブのフリットを添えて
- ・ シャンパーニュのグラニテ
- ・ 十勝ハーブ牛フィレ肉のソテー ボルドー産赤ワインのソース ブルーチーズ風味のドフィノワ 栗のグラッセ、ごぼうのピューレ
- ・ 苺のクレープシュゼット、ワゴンサービス
- ・ ライスファイン、プティミッシュ
- ・ オーガニックコーヒー 又は ハーブティー

ソムリエおすすめのグラスワイン

- ・ 赤ワイン「プレミアムホテルオリジナル ヘヴァンズ 2017 アトラス ピーク ナパヴァレー カベルネソーヴィニヨン スミス アンダーソン コレクション」
- ・ 白ワイン「ブルゴーニュブラン ジャンドラヴィーニュ」
- ・ スパークリングワイン「モンテロッサ プリマ キュヴェ プリュット フランチャコルタ (1,500ml)」

生演奏や特別な日の演出など、きめ細やかなサービスをご用意

ピアノ&ヴァイオリンの生演奏を開催

お食事と語らいの時間に華を添える、ピアニストとヴァイオリニストによる生演奏を実施。五感すべてで楽しむ至福のひとつをお過ごしいただけます。

特別な日の演出をお手伝い

クリスマスの夜をより思い出深いものにしていただけるよう、イル サーリチェでは特別な日の演出のご相談も承っております。スタッフが心を込めてお手伝いいたしますのでお気軽にご相談ください。

地下鉄南北線 すすきの駅近郊までの送迎サービス

お帰りの際にすすきの駅近郊まで送迎サービスを実施。ディナーの余韻をそのままお帰りいただけます。

ホテル館内もクリスマス一色。入口からクリスマスデコレーションがお出迎え



ホテル館内にはクリスマスムードを高める装飾が随所に施され、エントランスに足を踏み入れた瞬間から華やかなツリーやクリスマスリースの装飾がお客様をお迎えします。心弾む装飾の数々が特別な夜への期待を高め、まるで物語の中に入り込んだような感覚をお楽しみいただけます。

中庭には、この季節ならではの美しいイルミネーションを設置いたしました。夜の中庭は、様々な光に包まれ、ロマンチックで温かみのある空間を演出いたします。イル サーリチェのバースペースからもご覧いただけますので、ディナーの後はイルミネーションを背に、ゆったりとバートタイムをお過ごしになるのもおすすめです。

クリスマスディナー付き宿泊プランも販売中



ディナーの後に贅沢なホテルステイを満喫する宿泊プランもご用意しております。全室 36 m²以上の広々とした客室で、クリスマスの余韻に浸りながらゆったりとした時間をお過ごしいただけます。さらに、ご宿泊のお客様はサウナやフィットネスセンターを自由にご利用いただけます。上質な空間とサービスの中で心身ともにリフレッシュしてはいかがでしょうか。



【造田総料理長のコメント】

世界三大珍味を使用した前菜から始まり、メインディッシュには、北海道十勝産のハーブ牛を使用したこだわりの一皿をご用意いたします。デザートのカレーシュゼットでは、フランベで仕上げる実演がコースを華やかに締めくくります。

さらにソムリエが選び抜いたワインペアリングや生演奏、イルミネーションが忘れられないひとときを演出します。

大切な方とぜひ、イル サーリチェで心温まるクリスマスをお過ごしください。

【Christmas Dinner Noël の詳細】

- 開催期間 : 2024 年 12 月 24 日 火曜日・25 日 水曜日 17:30~21:30 (20:30 ラストオーダー)
- 料金 : 大人 1 名様につき 20,000 円 (飲み物別)
- 開催場所 : プレミアホテル-TSUBAKI-札幌 2F メインダイニング&ワインバー イル サーリチェ
- ご予約方法 : 電話およびお問合せフォームにてご予約を承ります。12 月 20 日 (金) までの要予約制です。
TEL : 011-832-5880
- 詳細ページ : <https://premier.kenhotels.com/sapporo/restaurant/ilsalice/12573/>