

報道関係各位

ANA クラウンプラザホテル札幌
2024年7月18日 NEWS RELEASE CPSP24-2

ANA クラウンプラザホテル札幌
ホテル最上階の「鉄板焼 石狩」が個室を備えてリニューアルオープン
生粋の地域ブランド牛「白老和牛」と共に札幌の夜景を楽しむ
8月末まで「リニューアルオープン特別コース」を提供



今年6月5日に開業50周年を迎えたANAクラウンプラザホテル札幌（札幌市中央区北3条西1丁目、総支配人：小柳 裕司）は、2024年7月22日（月）、ホテル最上階26階にある「鉄板焼 石狩」をリニューアルオープンいたします。白老生まれ・白老育ちの生粋の地域ブランド牛「白老和牛」を提供する他、活蝦夷鮑などの高級食材を使用。個室を新たに設け、記念日や接待利用にも対応できる特別な空間として営業を開始いたします。8月末まで、ランチとディナーで、豪華食材をご堪能いただける「リニューアルオープン特別コース」をご提供いたします。

「鉄板焼 石狩」は、日本新三大夜景に認定されている札幌市の夜景を眺めながら食事ができるレストラン。皆様に古くから愛された店舗ですが、開業50周年の節目を期に、高級感あふれる雰囲気演出と落ち着いた空間の提供を目的にリニューアルを計画し、2024年5月7日より一時休業しておりました。当店で新たに提供を開始する「白老和牛」は、認証牧場である敷島ファーム白老牧場で育てられた、地域産黒毛和牛です。繁殖母牛から子牛まで白老町に根差した和牛の魅力を知っていただこうと、ホテルスタッフが現地まで足を運び、生産者と交流を図りながら仕入れを決定いたしました。また、6席1室の個室から眺める東側の夜景は、穏やかな明かりが遠くまで広がるのが特徴。事前申し込みで花束やケーキなどのサプライズサービスにも対応いたします。

料飲宴会支配人の川手 充は「夜景をより美しく見て頂けるよう窓ガラスも一新し、国内外、道内外のお客様に札幌の眺望と白老和牛の美味しさを堪能していただきながら、お客様との絆を紡いでいきたい」と申しております。詳細は、別紙の通りです。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ANAクラウンプラザホテル札幌 PR マーケティング部門
吉崎 大湯

TEL：011-242-1890 FAX：011-231-7271（平日 9：00～17：30）

e-mail：shinichiro.yoshizaki@ihg.com eri.oyu@ihg.com

「鉄板焼 石狩」概要

◆オープン日/2024年7月22日(月)

◆営業時間 ランチ/11:30~15:00 デイナー/17:00~21:00

◆定休日 ランチ/月・火曜日 デイナー/無休 ※但しご予約の無い場合は休業いたします

◆完全予約制 ◎1日前の12:00までご予約を承ります。

※5名様以上、もしくは1名様のご予約はお電話にてお伺いいたします。

Tel: 011-242-2833

◆メニュー概要

◎ディナー

リニューアルオープン記念

【石狩特撰 A-5 ランク北海道産黒毛和牛「白老和牛」と豪華海鮮の特別ディナーコース】

ご提供期間: 2024年7月22日(月)~2024年8月31日(土)

おひとり様: 22,000円(税込) ※2名様より承ります。

- ・フカヒレ 毛蟹添え
- ・とうもろこしのムース だだちゃ豆のポタージュと共に
- ・ポークミートのゼリー寄せ
- ・ヒラメのカルパッチョ 梅肉ソース キャビア添え
- ・北海縞海老
- ・石狩流 牛タンステーキ 粒マスタード添え クレソンサラダと共に
- ・カナダ産 活オマール海老 (1/2尾)
~シェフ特製ラタトゥイユと和風タルタルソース
- ・季節の焼き野菜 ポリネシアンソース
- ・石狩特撰 北海道産黒毛和牛「白老和牛」A-5
フィレステーキ 50g & サーロインステーキ 60g
- ・ガーリックライス または 北海道米「ふっくりんこ」釜炊き白飯
- ・赤出汁 ・香の物
- ・ペストリーシェフ特製デザート 盛り合わせ
- ・コーヒー または 紅茶

※仕入れ状況等によりメニュー内容が変更になる場合がございます

◎ランチ

リニューアルオープン記念

【石狩厳選 A-5 ランク北海道産黒毛和牛と豪華海鮮の特別ランチコース】

ご提供期間：2024年7月22日(月)～2024年8月31日(土)

(月・火曜日定休/祝日は営業) ※7/22(月)・7/23(火)は営業いたします
おひとり様 11,000円(税込) ※2名様より承ります。

- ・北海道産活ベヒラメのカルパッチョ 菜園風 キャビア添え
- ・天然シータイガー「皇帝の海老」(1/2尾) 北海道産 帆立貝柱
～シェフ特製ラタトゥイユと和風タルタルソース
- ・季節の焼き野菜 ポリネシアンソース
- ・石狩厳選 北海道産黒毛和牛 A-5 サーロインステーキ 80g
- ・ガーリックライス または 北海道米「ふっくりんこ」釜炊き白飯
- ・赤出汁 ・香の物
- ・ペストリーシェフ特製デザート 盛り合わせ
- ・コーヒー または 紅茶

※仕入れ状況等によりメニュー内容が変更になる場合がございます
他、ランチ・ディナーともに、計3コースずつご用意いたします。

【白老和牛について】(敷島ファーム公式HPより <https://www.shikishima-farm.jp/brand-beef/>)

『白老和牛』は、豊かな大自然が広がる北海道白老町にある白老牧場で生まれ、
出荷まで白老牧場にて丹精込めて飼育された、敷島ファームの北海道産黒毛和牛ブランドです。

一般的な地域ブランド牛は、日本各地の素牛市場で購入した牛を肥育し、地域や牧場のブランド牛として出荷されます。これは“最長飼養地が生産地”という制度上を利用しています。
敷島ファームが生産する『白老和牛』は、生まれも育ちも北海道白老町という生粋の地域ブランド牛です。

-
1. 黒毛和種(黒毛和牛)であること。
 2. 北海道白老町内で生まれ育ったこと。
 3. 北海道白老町内の農場 HACCP/JGAP 認証農場で枝肉出荷まで飼育されたこと。
 4. 協議会の定める安全・衛生環境のもと飼育されたこと。
 5. まごごろ込めて育てられたこと。
-

■ANAクラウンプラザホテル札幌は、2024年6月5日に開業50周年を迎えました。



50周年のテーマは「紡ぐ～歩んできた歴史(いと)が未来を紡ぐ～」。

前身の札幌全日空ホテルから2017年にリブランド。札幌の街とともに、これからも皆さまに愛されるホテルを目指したいという想いを込めました。

ロゴには中央に「50」の文字を載せ、歴史から未来を繋ぐリボンを描きました。

開業周年では、館内各所でこちらのロゴを使用し、イベントを盛り上げる予定です。

■ANAクラウンプラザホテル札幌について

日本最大の都市の1つである札幌に位置するANAクラウンプラザホテル札幌は、心休まるおもてなしと相まって、ラグジュアリーとリラクゼーションのランドマークとなっています。

全412室の客室は、ナチュラルカラーを基調とした快適なインテリアで、心地よい時間をお過ごしいただける極上の空間を演出します。

ANAクラウンプラザホテル札幌には、様々な用途に対応できる大小合わせて18室の宴会場がございます。23階と24階にある天空の宴会場と札幌最大級の本格的な数寄屋造りの座敷は、音響と照明が完全にシンクロし、あらゆるイベントに最適な空間を目指しています。

レストランは、直営4店舗、テナント2店舗の6業態をご用意。最上階26階スカイラウンジ「サッポロビュー」でパノラマを楽しむことができ、2階の「オールデイダイニング メム」では穏やかな空間で日常から離れたひとときが過ごせます。北の地に心温まるメゾンのようなレストランがあり、最高のおもてなしと料理でゲストをお迎えます。

〒060-0003 札幌市中央区北3条西1丁目2-9

TEL:011-221-4411 FAX:011-222-7624

URL:<https://www.anacpsapporo.com/>

Facebook:<https://www.facebook.com/anacrowneplazasapporo>

Instagram:https://www.instagram.com/anacrowneplaza_sapporo
