

報道関係各位

No.2063-1

2012年6月14日

## 札幌グランドホテル

### レストラン ノード43°の朝食リニューアルのお知らせ

北海道産とうもろこしを使用したシェフの実演フレンチトーストや、旬の地元野菜や焼き魚など、「北海道をまるごと味わう朝食」をご用意

2012年6月15日（金）午前6時30分より提供開始



#### [北海道をまるごと味わう朝食のご案内]

1. 商品名 「北海道をまるごと味わう朝食」
2. 提供開始日 2012年6月15日（金）
3. 提供時間 6:30～10:00
4. 提供場所 札幌グランドホテル東館1階 レストラン ノード43°
5. 料金 大人…1名様 2,500円（税・サ込）

報道関係各位

No.2063-2

2012年6月14日

**札幌グランドホテル****レストラン ノード43°の朝食リニューアルのお知らせ****北海道産とうもろこしを使用したシェフの実演フレンチトーストや、旬の地元野菜のしゃぶしゃぶなど、「北海道をまるごと味わう朝食」をご用意****2012年6月15日（金）午前6時30分より提供開始**

札幌グランドホテル（総支配人：秋月清二/札幌市中央区北1条西4丁目）は、2012年6月15日（金）より、朝食メニューのリニューアルプロジェクト「北海道をまるごと味わう朝食」をスタートいたします。第一弾の本プロジェクトでは、1階レストラン ノード43°で地産地消をテーマに北海道産の新鮮な卵や産地直送の野菜、海藻類などを数多く取り入れ、洋食を中心に、和食派のお客様にもご満足いただけるよう、幅広いメニューの提供を開始いたします。

当ホテルの朝食は、国内外の有力旅行サイト（口コミサイト）が行う「朝食の美味しい日本のホテル」ランキングで常に上位にランクインし、ご好評をいただいておりますが、昨今のホテル業界における価格・サービス競争の中、他社との明確な差別化には、観光客、ビジネス客がホテル選択の際に重要視している「朝食」の更なる高評価獲得が必要と考え、この度の朝食リニューアルを実施することといたしました。

今回の朝食リニューアルでは、北海道産とうもろこしのスープを使用した「地産地消フレンチトースト」をお客様の目の前で実演調理し提供いたします。このほか、以前より女性客からご要望のあった野菜料理の充実、連泊でご滞在のビジネス客やご年配のお客様にも飽きのこないよう、和惣菜の種類を充実、また有機特別栽培米、十勝産大豆を使用した健康豆腐、有用成分豊富なガゴメ昆布、鮭節等を新たに加えた、こだわりの素材を活かした約90品目のメニューを取り揃えました。

当ホテルは開業した1934（昭和9）年時の創立趣意書にもあるとおり、一貫して地産地消、地域密着を旨としてまいりました。今回は近年高まる食への関心をふまえ、お客様の健やかな1日の始まりをサポートする「ここでしか味わえないこだわり朝食」を提供し、ご当地の美味しい朝食の提案＝北海道の旅の思い出となるよう、「ホテル発の北海道朝食」の品質向上を目指してまいります。概要は別紙の通りです。

**報道関係の方のお問い合わせ先**

札幌グランドホテル マーケティング室 PR・コミュニケーション: 蝦名(えびな)、小林

TEL/011-261-3336 FAX/011-231-1934

## ◆「北海道をまるごと味わう朝食」メニュー概要◆

- 商品名 「北海道をまるごと味わう朝食メニュー」
- 提供開始日 2012年6月15日（金）
- 提供時間 6:30～10:00
- 提供場所 札幌グランドホテル東館1階 レストラン ノード43°
- 朝食料金 大人…1名様 2,500円（税・サ込）
- ご予約・お問い合わせ  
札幌グランドホテル食堂予約係 011-261-3376（ダイヤルイン）  
※受付時間：平日 10:00～17:00

### メニュー特徴

レストラン ノード43°では、「北海道まるごと味わう朝食」をテーマに全面リニューアルいたしました。ホテルベーカリー直送のパンや新鮮な牛乳、全卵でじっくりと焼き上げたふわふわフレンチトースト、そして道産の卵、ベーコンなどの洋食、旬の地元野菜のしゃぶしゃぶなど、ここでしか味わえないこだわりの「北海道朝食」をご用意いたしました。

### こだわりメニューの一例

#### ・メイドイン北海道 グランド・フレンチトースト

北海道産の新鮮なとうもろこしを用いたホテルメイドのスープ、牛乳、全卵とバニラエッセンスで調合した特製漬け汁に一晩じっくり漬け込んだホテルブレッドを、弱火のオーブンでじっくり焼き上げました。こだわりのメープルシロップ、北海道産無添加ハスカップソース他全3種のソースと共にご提供いたします。

#### ・白老産鶏卵使用のオムレツ

北海道・白老町の冷涼に気候で育まれた安心で安全な卵を使用した「地産地消オムレツ」。シェフならではの熟練の技で作りだす、できたて・ふんわりオムレツをシェフオリジナルソースとご一緒に。

#### ・上富良野産クリスピーベーコン

十勝岳連峰の麓、大自然に恵まれた上富良野町で育まれた健康豚肉の燻製ベーコン。塩、砂糖、スパイスなどを材料肉に直接擦り込んで塩漬けにする乾塩漬法の特製ベーコンは、余分な水分がなく、コクとうま味が凝縮された、ビタミンB1、B2、鉄分が豊富な栄養満点の一品。

#### ・食物繊維たっぷり 旬野菜のしゃぶしゃぶ

旬の北海道産野菜をたっぷり、さっぱり味わう健康しゃぶしゃぶ。アスパラガス、とうもろこし、じゃがいも、そして根菜類など春、夏、秋と季節が織りなすご当地野菜の美味しさを引き立てるこだわりの調味料を各種ご用意しています。

#### ・ホテルブレッド

北海道産小麦を使用したホテルオリジナルブレッド。バターの香りで食欲を誘うサクサクのクロワッサンや豆腐を練りこんだしっとりふわふわパン、十二穀パン、デニッシュパンなどホテルベーカリー直送の味をお届けします。8種のハチミツやジャムと共にどうぞ。



## ※こだわりメニューの一例（続き）

・北海道産きのこことベーコンのスープ&道南の海藻をお好みで  
旨味成分が豊富に含まれているきのこことベーコンのkokがマッチした深い味わいのスープ。お好みでカリウムたっぷり、水溶性食物繊維が豊富なシェフ厳選の海藻各種をトッピングして具たくさん栄養満点の「食べるスープ」をお試しください。



・北海道産とうもろこしの冷たい洋風茶碗蒸 キャラメリーゼ  
JTB 旅ホ連北海道ホテル支部設立 15 周年記念事業として開催された「北海道の朝！自慢の朝食一品コンテスト」で特別賞を受賞したオリジナルメニュー。北海道で契約栽培されたとうもろこしと乳製品をたっぷりを使用したノード 43° 雲井調理長オリジナルの逸品です。



## こだわり食材の一例

### ・北海道ななつぼし特別栽培米



レストラン ノード 43° で使用しているお米は、有機肥料を用いた特別栽培米です。食品のリサイクルを通じて地球環境の改善を図り、安全・安心な食を提供したいと考え、1999 年より有害な物質を分解する有用微生物群(EM)を活用した有機米の栽培で必要となる「原料」の供給にも協力しています。札幌グランドホテルが厳選した美味しいお米「ななつぼし特別栽培米」は、艶・粘り・甘みが一味違います。

### ・白老産鶏卵



白老町の卵は北海道でも有数の生産地。厳選飼料とミネラル豊富で良質な水にこだわり育てた健康ニワトリの卵です。新鮮で良質の健康卵を使うからこそ、シンプルで卵の旨みがひきたちます。レストラン ノード 43° では「こだわりの卵」を用いたオムレツやフレンチトースト、スープ等、北海道を体感していただく特別メニューを各種ご用意しています。

### ・十勝産大豆使用 自然庵の豆腐



豆王国北海道・十勝産大豆を用いたヘルシー豆腐。ほどよい甘味が口にふんわり広がり、大豆本来の風味をしっかりと感ずることができます。

### ・鮭節



ダシを取るならカツオ節、という常識を覆した北海道発の商品「鮭節」。鮭の漁獲高日本一を誇る北海道でつくられた『鮭節』が、今注目されています。『鮭節』はうま味成分のグルタミン酸がカツオ節の3倍も含まれる、美味しさが凝縮された逸品です。

## ※こだわり食材の一例(続き)

### ・がごめ昆布



がごめ昆布はその表面に「かごの目」に似た突起模様から名が付いたと言われています。とても粘りが強く、がごめ昆布から出る粘りには 80%がアルギン酸カリウム、20%はフコイダンとラミナラン等、体に良い成分が含まれていることがわかり、健康維持に適した食品と医学の世界からも注目されている食材で、朝食バイキングでは「函館がごめ昆布ジュレサラダ」として提供しています。

### ・江別町村農場の牛乳



場内にミルクプラントを持つ町村農場は、牛の食べる牧草から自家栽培して徹底した品質管理を行っている安全・安心牛乳です。自家産の牛乳のみをそのままビンに詰めた牛乳は成分無調整で乳脂肪分は4.0%以上。たんぱく質や乳糖、カルシウムなどのミネラルの含有量を示す無脂乳固形分も高く、豊かなコクと風味があるのに、あっさりスッキリした飲み口が特徴です。

### ・カツゲン (活源)



商品名は「活源 (活力の源)」から。半世紀を超えて道産子に愛されている北海道限定販売の乳酸菌飲料「カツゲン」。誕生は昭和初期にさかのぼり、「傷病兵の栄養飲料」として帝国陸軍より依頼を受けて開発されました。

---

## 【その他の朝食提供レストラン】

### 和朝食

窓越しに広がる、四季折々の日本庭園を眺めながら、ゆっくりとお過ごしいただける和ダイニング。北海道産の新鮮な焼魚や小鉢など、日替りでご用意しております。

- 店舗名：ガーデンダイニング 環楽 (わらく) 本館 4階
- 提供時間：7:00~10:00 (ラストオーダー)
- 朝食料金：大人…1名様 2,900円 (税・サ込)



以上