

2024年6月

札幌プリンスホテル

シェフ・板前のパフォーマンスが美食の夜を演出  
鉄板焼き×寿司を楽しむ 新しいスタイルのディナーコースを販売開始

【期間】2024年6月6日(木)～

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:泉水 誠之)では、タワー28F レストランステーキハウス 桂に新設される寿司カウンター「Sushi Bar “KEI”」にて、鉄板焼き×寿司のニュースタイルディナーを演出するプラン「鉄板焼き×寿司コース カント」を2024年6月6日(木)より販売開始いたします。

シェフが焼き上げる黒毛和牛と板前が握る寿司を一度のディナーで楽しめるこのコースは、より良い美食体験を提供するため様々なスタイルのメニューに挑戦し続ける料理長の想いから考案されました。

シェフの手腕でどんな焼き加減でも自由自在な「黒毛和牛(白老)フィレの鉄板焼き 3種の塩」や、板前が魅せる流麗な手つきが食事に華を添える「お造り4種盛り」「握り7貫」などシェフ・板前のパフォーマンスを楽しむシズル感満載のメニューはゲストの五感を刺激し、ソムリエが厳選するシャンパン・白ワイン・赤ワイン・日本酒がセットになった「ソムリエおすすめペアリングセット」とのマリアージュによって美食の夜を演出します。

アイヌ語で“天空”の意を冠するコース名の「カント」。時間とともに万華鏡のように表情が変わる日本新三大夜景都市・札幌を望む地上100mの天空で、料理長・板前が披露するニュースタイルのディナータイムをお過ごしください。

## Sushi Bar “KEI” – 鉄板焼き×寿司コース「カント」 概要



## Menu

小さな前菜  
和牛肉寿司  
七飯町王様しいたけ寿司  
鮑の茶碗蒸し 磯の香  
お造り4種類盛り  
黒毛和牛(白老)フィレ 60g 3種の塩  
握り7貫  
味噌汁  
抹茶プリンアラモード風 桂スタイル  
コーヒー

## ソムリエおすすめペアリングセット

【シャンパン】エドシック・モノポール  
【白ワイン】アルザスリースリング/フランス  
【赤ワイン】シャトールナック/フランス  
【日本酒】純米吟醸 あさぎ

## Sushi Bar “KEI”

ステーキハウス桂(かつら)の新しい挑戦 “KEI” (桂・けい)  
「K」「E」「I」に込められたそれぞれの意味

## Kaleidoscope

“万華鏡のような”

時間によって表情を変える眺望は  
まるで万華鏡のよう

## Even more

“さらに”

さらに良い一品を探求し  
新たなスタイルへの挑戦を続ける “桂”

## Impression

“感動させる”

あなたにとっての特別な一夜に  
彩りを添えるお手伝いをいたします

【期 間】2024年6月6日(木)～12月31日(火) ※利用7日前までの予約制

【時 間】5:30P.M.～10:00P.M. (L.O. 9:00P.M.)

【会 場】ステーキハウス 桂(28F)

【料 金】1名さま ¥26,000 / オプション:ソムリエおすすめペアリングセット ¥6,600

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約係 TEL:011-241-1251(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。

※上記内容は、リリース時点(6月6日)の情報であり、営業内容や仕入れの状況によるメニュー、変更がある場合がございます。※写真はイメージです。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは  
札幌プリンスホテル セールス&マーケティング部門  
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647

この価格には含まれていないが、KEIのCO2をオフセットいたします。  
使用した排出量は社会全体のCO2削減に貢献します。

Seibu Group

でかける人を、ほほえむ人へ。