

2024年7月

サステナブルを軸に、地元グルメや海鮮丼、季節のグリル料理を提供

札幌プリンスホテル  
朝食buffet「もっと北海道朝ごはん」を  
新たな5つのこだわりポイントとともにリニューアル  
【期間】2024年8月1日(木)～

札幌プリンスホテル(所在地:札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:泉水 誠之)は、2024年8月1日(木)より新たな5つのこだわりポイントを掲げ朝食buffetをリニューアルいたします。

buffetレストラン ハブナでは、“もっとおいしく”“もっと北海道の魅力を”という想いから、「もっと北海道朝ごはん」をコンセプトに日々メニューの考案を繰り返し行ってまいりました。

この度新たな試みとして、「サステナブル」「北海道グルメ」「海鮮丼」「北の恵みをチャージするグリルステーション」「オムレツコーナー」の5つのこだわりポイントを掲げ、シェフの表現する“北海道”で朝食に更なる彩りを添えます。今回特に力を注ぐのは「サステナブル」。輸送コストをかけず新鮮な状態で食材を届けることができる“地産地消”や、その時期に体が必要とする栄養を補給できると言われる“季節の食材”を取り入れることで、生産者もお客さまも潤う朝ごはんを提供いたします。生産者の想いが伝わるよう、牧場や果樹園、食材の紹介も並ぶ店内で、見て、食べて、知ってもらうことで北海道のファンを増やし、これからも朝食を通して持続可能な観光の推進に貢献してまいります。

## ◆5つのこだわりポイント



## サステナブル

シェフ自らが北海道内の生産者のもとへ足を運び、生産者の想いをくみ取ったうえで食材を選定。“持続可能な朝食”を目指すために季節の地元食材を用い、「おいしい」と「環境に優しい」の両立に挑戦し続けます。



北海道グルメ  
スープカレーなどのご当地メニュー



## 海鮮丼

いくらや羽幌産甘海老などをお好みで



北の恵みをチャージするグリルステーション  
“季節の素材”を目の前で焼き上げます



## オムレツコーナー

雲丹クリームソースなどで楽しむ一品

## buffetレストラン ハブナ「もっと北海道朝ごはん」概要

【期間】2024年8月1日(木)～ 【場所】buffetレストラン ハブナ(1F) 【提供時間】6:00A.M.～10:00A.M.

【料金】-朝食- おとな ¥3,500/小学生 ¥1,700/幼児(4才～未就学) ¥1,100

【お客さまからのお問合せ】札幌プリンスホテル レストラン予約係 TEL:011-241-1251(10:00A.M.～6:00P.M.)

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。

※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。

※料金には、サービス料、消費税が含まれております。※写真はイメージです。

※上記内容は、リリース時点(7月31日)の情報であり、営業内容や仕入れの状況により、変更がある場合がございます。

◎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  
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647



この商品は1冊あたり1kg分のCO2をオフセットしております。  
使用した排出権は日本国のCO2削減となります。

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。