

2017年4月28日

グランドパーク小樽 5月1日★「こころ」期間限定オープン

グランドパーク小樽（北海道小樽市築港 11-3 客室数：296 室 総支配人：小澤扁理）では、2017年5月1日（月）に、北海道産の和牛を使った鉄板焼きコースやすき焼き・しゃぶしゃぶを中心としたメニューが楽しめるレストラン「こころ」を期間限定オープンします。

オープン記念として、5月1日～7日まで、「こころ」をご利用のお客様に、京都府産宇治抹茶を使用したグランドパーク小樽特製のテリーヌ「北の利休」をデザートとしてサービスいたします。



こころ

グランドパーク小樽 2階

期 間 2017年5月1日（月）～10月31日（火）

営業時間 17:30-20:30（ラストオーダー）

※ランチタイム及び一部の特別メニューは事前予約制

※11月～4月は、すべての時間帯において完全予約制となります

座 席 数 52席

（テーブル席：26席 / 鉄板焼きカウンター：10席 / 個室（畳）：8席×2）



メニュー一例

道産和牛鉄板焼きコース

北海道の豪華な海鮮と道産和牛が楽しめる鉄板焼きコース。素材の旨味を最大限に引き出す調理法にこだわり、鉄板焼きのほかに七輪でのプレゼンテーションもご用意しています。

厳選タラバ蟹と道産和牛サーロインコース 12,000 円

“北の海、大地のおもてなし”

- ・北の大自然で育った道産和牛の炙り雲丹巻き キャビア添え
- ・北の海の潮香る蝦夷梅貝の水貝仕立て

厳選タラバ蟹七輪焼き シェフ秘伝の雲丹ソースで

丸ごと凍らせた契約農家の道産フルーツマト オホーツクの塩のジュレで

道産和牛サーロイン（A4 ランク）焼き野菜 3 種

総料理長オリジナル 北海鯧胡麻茶漬け

または

特製雑穀米入りガーリックライス

本日のデザート

※他に、「北海活貝 2 種と道産牛サーロインコース（10,000 円）」と「厳選魚介と特選「白老牛」サーロインコース（15,000 円）」がございます。



道産和牛すき焼き・しゃぶしゃぶセット

北海道産の和牛を使用したセットメニューをご用意しました。日本伝統のお料理をご自身で体験しながらお楽しみいただけます。

道産和牛すき焼きセット 5,500 円

玉葱の茶碗蒸し イクラのせ
帆立貝のポテトチーズ焼き
すき焼きセット（野菜各種、道産和牛、生卵、
うどんまたはライス）
握り寿司 3 種
ミルクジェラート



道産和牛しゃぶしゃぶセット 5,800 円

玉葱の茶碗蒸し イクラのせ
帆立貝のポテトチーズ焼き
しゃぶしゃぶセット（野菜各種、道産和牛、
胡麻ダレ、ポン酢、薬味各種、うどんまたは
ライス）
握り寿司 3 種
ミルクジェラート



※道産和牛や野菜の追加可

アラカルト

活あわび（刺身、焼き、蒸し）各¥3,000 / 焼きタラバ蟹 ¥5,000 ほか



利き酒師厳選日本酒

二世古酒造 二世古 純米酒（北海道 倶知安町）

【原料米：トヨニシキ、キヨニシキ（北海道産） 精米歩合：60% 日本酒度：+3】

120ml：950円 / 720ml：6,600円

金滴酒造 金滴彗星 特別純米酒（北海道 新十津川町）

【原料米：彗星（空知産） 精米歩合：55% 日本酒度：+4.5】

120ml：1,000円 / 720ml：6,800円

田中酒造 大吟醸 宝川（北海道 小樽市）

【原料米：彗星（ニセコ産） 精米歩合：50% 日本酒度：+2.0~5.0】

120ml：1,200円 / 720ml：8,500円

※上記以外にもご用意しております。

利き酒セット 1,200円

日本酒の中から好きな3種を各50ccずつ提供します。

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約係

TEL:0134-21-3402 Email: fnb.gpot@parkhotelgroup.com

このリリースに関するお問い合わせ：

マーケティングコミュニケーションズ（広報担当：大塚）

グランドパーク小樽

Tel: 0134-21-3443 Fax: 0134-21-3403 E-mail: pr.gpot@parkhotelgroup.com