

2021年6月18日
東急リゾート&ステイ株式会社
ニセコマウンテンリゾート グラン・ヒラフ
ホテルニセコアルペン

＜ホテルニセコアルペン＞
北海道の食材を追及しつづけ生み出したスペシャリテ
「新総料理長・中井茂義 就任記念ディナー」を販売開始



◆関連 URL <https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/plan.asp?p=A1PZX&c1=76880&c2=001>

東急リゾート&ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田中 辰明）が北海道虻田郡倶知安で運営する「ホテルニセコアルペン」（総支配人：今井 正三）では、日本エスコフィエ協会正会員※1でもある中井茂義氏を新総料理長として迎えたことを記念して、7月1日（木）～10月30日（土）の期間限定で「新総料理長・中井茂義就任記念スペシャルディナー」の販売を開始いたします。

■ 北海道の食材を学び、追及しつづけ生み出したスペシャルディナー

今回、ホテルニセコアルペンがご用意する就任記念スペシャルディナーは、北海道産の美味しい食材を学び、追及してきた総料理長・中井茂義が、これまでの経験で創造した数々のレシピの中から厳選したフルコースで



す。余市産「牡丹海老」、寿都産「帆立貝」、苫小牧産「北寄貝」、根室産「キチジ」、メインディッシュは十勝産「豊西牛」など、食材の宝庫・北海道を舞台にホテルニセコアルペンでしか味わうことのできないメニューで仕立てました。ニセコの大自然が若葉色に輝くこの季節。“北海道全土”を五感で愉しめる至極のコースをお約束します。

■ 総料理長・中井が力説 雄牛ホルスタインの極上赤身肉「豊西牛」のうまさ

スペシャルディナーでは、総料理長が厳選した北海道の山海の幸をふんだんに取り入れました。中でも、中井が太鼓判を押す食材は、メインディッシュに登場する十勝産「トヨニシファーム」の「豊西牛」。北海道十勝と言えば、農業、畜産の盛んな地域。その十勝で2013年にブランド化された新しい牛肉です。「豊西牛」の一番の特徴は【雄牛ホルスタインの極上赤身肉】。ホルスタインとは、乳牛として育てられる白黒の斑の牛のこと。食用肉に使用するイメージがない為、美味しさの浸透速度はゆっくりですが、脂身が少なく、低脂肪でヘルシーでありながら豊富な肉汁と柔らかい肉質が特徴で、中井も初めて出会ったときに感動した食材の一つです。中井いわく「北海道の気候、栄養が豊富な飼料、美味しい雪解けの水、十勝の恵まれた環境と生産者さんの情熱がこの品質の牛肉を育てている」。今回のメインディッシュでは、お肉の味を引き立てる食感を三種の胡椒を使いアクセントにいたしました。赤身肉に相性がいい赤ワインのソースで仕上げています。

<新総料理長・中井茂義就任記念スペシャルディナー概要>

期 間：2021年7月1日（木）～10月30日（土）

販売開始：2021年6月18日（金）

場 所：ニセコアルペン レストラン「スラローム」

料 金：17,000円（税込） ※要予約

予約方法：お電話 0136-22-1105（ホテル代表）

【ご宿泊プランの予約はこちら】

○アンヌプリスイート 1泊2日2食付き

<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/plan.asp?p=A1PZX&c1=76880&c2=001>

○デラックス和洋室 1泊2日2食付き

<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/plan.asp?p=A2DW8&c1=76880&c2=001>



【Apéritif】 シャンパン

【Amuse-Bouche】 食前のお楽しみ フランス産キャビアのタルトレット

【Hors-d'œuvre】 余市産牡丹海老と寿都産帆立貝のフリヴォルテ ロワイヤル風 軽くスモークしたイクラを飾って

【Soupe】 苫小牧産北寄貝のチャウダー サフラン風味 パイ包み焼き

【Poisson】 根室産キチジの松笠焼き 爽やかなレモンの香る白ワインソース

【Granité】 本日のお口直しのシャーベット

【Viande】 豊西牛ヒレ肉のソテー 三種の胡椒 パート焼き 赤ワインソース

【Dessert】 本日のデザート コーヒー



■ 北海道内ではここでしか飲めないオリジナルシャンパーニュとともに



東急リゾート&ステイ株式会社にて運営している会員制リゾートホテル「東急ハーヴェストクラブ」が30周年を記念して開発したシャンパーニュを特別にご用意いたしました。最も歴史あるブランドの一つである「エドシック・モノポール」に開発を依頼。オリジナルシャンパーニュ「エドシック・モノポール・ブルートップ・ブリュット 30th ハーヴェストクラブ・アニバーサリー・リミテッド」と銘打って、会員様に向け、12,000本限定で販売された逸品です。また、本プロジェクトでは、出荷・流通量世界第2位のフランス・シャンパーニュメゾン「ヴランケン・ポメリー・モノポールグループ」の推薦を受け、2019年10月にフランスで最も権威ある騎士団の一つ「シャンパーニュ騎士団～ordre des coteaux de champagne～」のシュヴァリエ（騎士）叙任を受けました。北海道内ではホテルニセコアルペンでしか飲めない一本をお楽しみください。

■ ホテルニセコアルペン総料理長・中井茂義プロフィール

1967年9月生、北海道士別市出身。

1983年調理の道に入り、札幌市内のレストラン・ホテルにて研鑽を積み、料理長を務める。

2006年ホテルオークラ札幌に入社し、宴会料理長、コンチネンタル料理長を務める。2018年7月ホテルオークラ総料理長に就任。

2021年4月ホテルニセコアルペン総料理長に就任、現在に至る。



※1 近代フランス料理の祖オーギュスト・エスコフィエの弟子たちにより”近代料理術と伝統の継承と発展、調理技術の再教育などを目的にフランスで設立された”エスコフィエ協会”の精神を基に、初代会長・故小野正吉（ホテルオークラ総料理長）が中心となり、1971年に日本にて創設。2012年4月に内閣府から一般社団法人として認可を受け、現在では約1,800名の会員の所属する協会として幅広い活動を行っている



■ コロナ感染予防対策徹底宣言



ご来場いただいたお客様に安心してご利用いただくために、東急スノーリゾートでは様々な取り組みを実施しております。業界トップクラスの感染予防対策の中でリゾートをお楽しみください。

コロナ感染予防対策徹底宣言→<https://www.tokyu-snow-resort.com/covid-safetyguide/>

ホテルニセコアルペンコロナ感染予防対策→<https://www.hotel-nisekoalpen.jp/covid-19/>

■ 「安心・安全」なホスピタリティリゾートのご提供

様々なお客さまが楽しめるゲレンデ構成のスキー場に、レストラン、ショップ、温泉やプールなど多彩なサービスを提供している東急スノーリゾートでは、全てのスタッフが一丸となり「安心・安全」を軸としたホスピタリティリゾートの運営を目指します。Dお客さまとスタッフ含む全ての方の健康を守るため、私たちが40年以上にわたる事業展開で培った実績と運営ノウハウを集約し、衛生や空気環境の整備を行い、また、お客様の安心で充実した滞在を実現するため、おもてなしの精神と細やかなサービスでお客さまをお迎えいたします。

■ 施設概要

<ホテルニセコアルペン <https://www.hotel-nisekoalpen.jp/> >



「ホテルニセコアルペン」はニセコ連峰を望む大自然に囲まれた絶好のロケーションに恵まれ、夏はラフティングにゴルフ、冬は世界的にも名高いパウダースノーでスキーやスノーボードを満喫していただけます。たっ



ぷり遊んだ後に疲れを癒してくれる温泉をはじめ、岩盤浴やボディケアなどの様々なリラクゼーションと、笑顔とホスピタリティ溢れるサービスで、お寛ぎいただけるご滞在を提供いたします。

所在地/〒044-0081 北海道虻田郡倶知安町字山田 204

交通（車）/札幌より国道 230 号線経由 約 100km、新千歳空港より国道 276 号線経由 約 100km

交通（電車）/札幌～JP 倶知安駅（小樽経由）、倶知安駅よりタクシー又はバス 約 20 分

客室数/[総客室数]125 室（ツイン 66 室、ラージツイン 2 室、トリプル 6 室、フォース 2 室、和洋室 36 室、デラックス和洋室 5 室、和室 5 室、スイート 1 室、ジュニアスイート 1 室）

■ 会社概要

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

会社名 東急リゾート&ステイ株式会社 (<https://www.tokyu-rs.co.jp/>)

代表者 代表取締役社長 田中 辰明

本社所在地 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立 1979 年 3 月 13 日

資本金 100 百万円

Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

ホテルニセコアルペン <https://www.hotel-nisekoalpen.jp/>

ニセコマウンテンリゾート グラン・ヒラフ <https://www.grand-hirafu.jp/>

ホテルニセコアルペン

宿泊グループ 宿泊セクション 渡辺・黄

TEL : 0136-22-1105 FAX : 0136-22-2821

MAIL : alpen.rsv@tokyu-rs.co.jp

