

2026年1月15日

ホテルエミシア札幌

「北海道エゾシカフェア」に参画／館内レストランでジビエの魅力を発信

～高タンパク・低脂肪の北海道ジビエ"エゾシカ"を多彩なメニューでご提供～

全国でホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園などのホスピタリティ事業を展開する株式会社ホスピタリティオペレーションズ（本社：東京都千代田区、代表取締役：田中 章生）が運営する『ホテルエミシア札幌（所在地：北海道札幌市厚別区、総支配人：知念 浩）』では、ホテル内3つのレストランにて、北海道が推進する「エゾシカ肉」を使用した期間限定メニューを、2026年1月5日（月）より提供しております。当ホテルが「エゾシカフェア」に参加し、館内の複数レストランでエゾシカ肉を使用した料理を提供するのは、今回が初めてとなります。

期間中は、館内の2つのレストランおよび地下1階のリラクゼーション スパ・アルバにて、鉄分が豊富で高タンパク・低脂肪といわれるエゾシカ肉を使用した、多彩なメニューをご用意いたします。近年、鉄分を多く含むヘルシー食材として注目を集める「エゾシカ肉」を活用した限定料理を通じて、外食におけるエゾシカ肉の消費促進を図るとともに、適切かつ安全に処理された、美味しいエゾシカ肉の魅力発信に取り組んでまいります。

30F 中国料理 仙雲

提供期間：2026年1月5日（月）～2月28日（土）／ディナータイム（17:30～L.O. 21:30）



香り高い香辛料と奥行きのある調味料に、仙雲シェフの巧みな火入れと味づくりを重ね、エゾシカの旨みをいっそう際立たせた、力強くも上品な中国料理をお届けいたします。

[蝦夷鹿挽肉と海鮮入り四川風麻婆豆腐 2,500円 （※写真左）]

エゾシカ挽肉を香ばしく炒め、生姜、3年以上熟成させた郫県（ピーシエン）豆板醤、甜麵醤、ラードで作る葱油、陳皮やニンニクを使った特製豆豉醤を合わせた麻婆醤に、上湯を加えて旨みを引き出します。そこへ海老・アサリ・帆立貝などの海鮮と絹豆腐を合わせ、エゾシカと海鮮の深い旨味が溶け合う、香り高く熱々の一皿に仕上げました。

[エゾシカソーセージ 海老 青梗菜の天然塩炒め 2,800 円 (※写真中央)]

エゾシカと豚脂、香辛料で旨みを引き出したソーセージに、プリッとした海老と、油との相性が良いシャキシャキとした青梗菜を合わせました。生姜とニンニクの香りを立たせ、天然塩をベースにした特製ダレで強火で手早く炒めることで、深い旨みとすっきりとした味わいの調和が際立つ一品に仕上げています。

[蝦夷鹿ロース肉の特製中国味噌ソース炒め 回鍋肉風 4,200 円 (※写真右)]

蝦夷鹿ロースを葱や生姜、天然塩で一日かけて丁寧にマリネし、ジューシーに仕上がるよう香ばしく火入れしました。この旨み豊かな肉に、広東料理の焼き物に用いる麺豉醤（メンチジャン）と、数十種の調味料を合わせた香り高くほどよい甘みをもつ“北京ダック専用味噌ソース”をあわせ、奥行きある味わいにまとめています。

伝統的な回鍋肉のスタイルを軸に、肉の旨みと野菜の甘み、味噌ソースの深みが重なり合う“回鍋肉風”的一皿に仕上げました。滋味豊かな蝦夷鹿の香ばしさと、芳醇な味噌のコントラストをぜひお愉しみください。

31F Sky Restaurant Hareus

提供期間：2026年1月5日（月）～2月28日（土）／ディナータイム（17:30～L.O. 21:30）



上質なエゾシカを使用した洋食の一皿一皿は、シェフの丁寧な火入れと味づくりによって、素材本来の旨みが最大限に引き出されています。香ばしくローストした赤身肉や風味豊かな煮込み料理は、甘酸っぱいベリーやスパイスのソースと絶妙に調和し、ワインとともに愉しむことで、ジビエならではの奥深い味わいと豊かな余韻を存分に味わえる逸品です。

[エゾシカソーセージとレンズ豆のオーベルニュ風 1,600 円 (※写真左)]

フランス・オーベルニュ地方の郷土料理を、エゾシカ肉で仕立てました。風味豊かなエゾシカのソーセージと、ほくほくとしたレンズ豆を白ワインとブイヨンで丁寧に煮込み、素材の旨みをじっくりと引き出しています。ワインとの相性もよく、豊かな余韻をもたらす一皿です。

[ヒュットポットとエゾシカ肉のハーチェ 3,200 円 (※写真中央)]

伝統的なオランダ料理を、エゾシカのバラ肉を用いてご用意いたしました。ヒュットポットは、ジャガイモ・ニンジン・タマネギを茹でてつぶした素朴でやさしい味わいの温かい一品。

ハーチェは、クローブの甘い香りをまとわせながらエゾシカ肉をじっくりと煮込んだ、奥行きのある味わいが特徴です。ワインはもちろん、ビールともよく合うお料理です。

[エゾシカのロースト 3,500円 (※写真右)]

上質なエゾシカのロースを、表面は香ばしく、中はしっとりと火入れし、赤身ならではの深い旨みと繊細な味わいを引き出しました。

甘酸っぱいベリーのソースがジビエ特有の奥行きある風味を引き立て、より豊かな味わいへと導きます。

B1F Relaxation SPA ALPA

提供期間：2026年1月5日（月）～2月28日（土）／12:00～15:00（L.O. 14:30） 17:00～22:00（L.O. 21:30）

[エゾシカソーセージとピストロポテト盛り合わせ 950円]

ギュッと詰まった肉感が心地よいエゾシカソーセージは、クセが少なく食べやすい味わいが特徴です。香ばしく仕上げたピストロポテトとともに、ビールとの相性も抜群の一皿。ご入浴後のくつろぎの時間に、ぜひお楽しみください。



ホテルエミシア札幌について

所在地	北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25
電話／FAX	TEL 011-895-8811 / FAX 011-895-8820
規模	地上32階 / 地下2階
客室	512室
施設	レストラン（2店舗）、宴会場（13会場）、スパ、ウエディングチャペル
交通	JR「新札幌駅」、地下鉄「新さっぽろ駅」、バスターミナル「新さっぽろ駅」いずれも徒歩2分 札幌の中心部「大通駅」まで地下鉄で19分、JR「札幌駅」まで8分 新千歳空港からJR新札幌駅まで車で約30分
駐車場	約200台
公式HP	www.hotel-emisia.com/sapporo/

株式会社ホスピタリティオペレーションズについて

会社名	株式会社ホスピタリティオペレーションズ
所在地	〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-16
代表取締役	田中 章生
設立	2005年7月22日
主要な事業 内容	ホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園
公式サイト	https://www.hospitality-operations.co.jp/

【本リリースに関して】

※写真はイメージです。※本リリースでご案内した全ての商品の料金は総額表示（税込）です。

お問い合わせ先：ホテルエミシア札幌 営業部マーケティング 進藤 沙也加

TEL 011-895-8811 E-mail sshindo@hotel-emisia.com