



KATSUYA'S STATEMENTS

executive artisan



smile FOR THE GUESTS

「シェラトン クオリティー レストランズ」をテーマに、シェラトンホテル札幌の新しい食文化を発信いたします。

カジュアルフレンチ、日本料理、中国料理、シェフズイタリアン、ペーカリーショップと、バラエティに富んだレストランのシェフたちが、厳選された食材を使った自慢の料理をご提供します。味、食感、ビジュアル、雰囲気すべてで満足していただける料理の数々をお楽しみください。

海外のミツ星レストランや、国内のホテルで培った技術、知識、経験をシェラトンホテル札幌の「食」の改革に生かして、皆さまが何度でも来たいと思っただけのレストランを作ります。

シェラトンホテル札幌  
総料理長 兼 料飲部長  
半田 勝也  
Katsuya Handa

2011年10月  
シェラトンホテル札幌  
総料理長 兼 料飲部長

2009年～2011年  
フランス料理  
ジャンヌ・ダルク(自由が丘)  
料理長 兼 責任者

1988年～2010年  
国内、及び  
海外ホテル・レストランで活躍

1982年～1988年  
●銀座ベルフランス・麻布  
●ジャンバティスト・コルベール  
●銀座グランメゾン  
●フランス料理「ベル フランス」澁田  
●パリの「ドワイアン」ミツ星  
●オルレアン(ペリュス)ミツ星

## Sheraton Sapporo Hotel Restaurants Information

### 1F カジュアルフレンチ カフェ・ドム

営業時間 店・卓数  
ブランチ 6:30～10:30 店内テーブル/17卓 34席  
ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) アトリウムテーブル/21卓 52席  
ディナー 15:00～17:00 (L.O. 16:30)  
ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

### 1F 日本料理 雪花

営業時間 店・卓数  
ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) テーブル/8卓 32席  
ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30) 小上がり/4卓 16席  
個室/2室 12～14席

### 1F ペーカリーショップ ノースクレスト

営業時間  
7:00～19:00 ※ケーキ 9:30～19:00

### 30F 中国料理 仙雲

営業時間 店・卓数  
ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) テーブル/9卓 28席  
ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30) 個室/1室 12～16席

### 31F シェフズ イタリアン ラ・ステラ

営業時間 店・卓数  
ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) テーブル/15卓 30席  
ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)  
※火曜日は貸切予約のみの営業。

### 31F バーラウンジ スターズ・バー

営業時間 店・卓数  
月・水・木・日 19:00～23:00 (L.O. 22:30) テーブル/4卓 19席  
金・土 19:00～24:00 (L.O. 23:30) カウンター/15席  
※火曜日は貸切予約のみの営業。



1F カジュアルフレンチ カフェ・ドム



ブレックファスト、ランチ、ディナー、カフェタイムのひとつとまで、お客さまの用途に合わせてご利用いただけます。自然光が差し込む開放感のある店内での、カジュアルフレンチパーティもおおすすめです。

### カジュアルにフレンチを楽しむ ハーブブッフェ スタイルのレストラン

前菜(冷・温)とスイーツは、ブッフェでお召上がりいただき、メインディッシュをお好みの中から一つお選びいただくスタイルです。北海道の旬の食材をバラエティー豊かに使用した料理の数々をご堪能ください。



カフェ・ドム 料理長  
中野 正志  
Masashi Nakano  
楽しく、幸せな時間を作り出す料理には、食材はもちろんのこと、料理に合わせたお皿の温度、盛り付け、メインの付け合わせのコンビネーションを大切に考えています。わくわくする瞬間や、あたたかい気持ちになる瞬間をともに作り出すフレンチを、ぜひ何度でも味わいに来てください。



### 「北海道産 牛フィレ肉のトリュフソース」

北海道産のヘルシーな赤身のフィレ肉に、贅沢なトリュフのソースを合わせた一品。カフェドムならではのカジュアルなプライスも魅力です。

カフェ・ドム マネージャー 遠山 義克

心の込められた思いやりのあるサービスがモットーです。アットホームなパーティや、女性の皆さまをはじめ、お子さま連れのご家族にも気兼ねなくご利用いただけます。笑顔でお迎えるCafé DOMチームと一緒に、和やかなひとときをお楽しみください。

### 厳選された旬の素材を使用して 四季折々の料理をお届けします



### 「焼八寸」

料理長の技と心が込められた、見た目美しい「焼八寸」。さまざまな旬の食材を、丁寧に、繊細に仕上げます。雪花料理長横山が一番得意とする一品です。



雪花 料理長  
横山 健二  
Kenji Yokoyama  
季節の食材を吟味し、丁寧に仕上げた一品一品には料理人のまごころが込められています。見た目の美しさ、徹底した味の追究の心を忘れることなく、お客さまにご満足していただける料理を提供します。「美味求真」の精神をモットーに、奥深い日本料理の文化を、北海道の食材で繊細にかつ色鮮やかに表現します。



1F 日本料理 雪花



一つ一つの素材を丁寧に調理し、体に優しく、心から満足いただける日本料理をお届けします。



京都で和食の伝統と、徹底した基本技術を修行した料理長が作る一品は、繊細で優しい、和のこころが表れています。

雪花 マネージャー 宮本 淳

「お客さま本位」のサービスに心がけ、お客さまとときりの笑顔で喜ばせたい、そんな思いを持って30年間ホテルの料飲部でサービスをしています。美味しい料理は人を幸せにしてくれるといえます。幸せのお料理を、お客さまのご利用状況に合わせてご提案します。

creative quality by  
culinary artisans



### シェラトンホテル札幌

Sheraton Sapporo Hotel  
札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25  
TEL 011-895-8811(代表)

レストランのご予約・お問合せ  
TEL 011-893-6933

(レストラン予約センター/10:00～20:00)

詳しい情報はシェラトンホテル札幌のWEBサイトをご覧ください  
<http://www.sheraton-sapporo.com/>

スターウッド ホテル&リゾート  
<http://www.starwoodhotels.com/>

### 伝統的な広東料理の本質を残しつつも 時代に合わせた新感覚のテイストの数々を 驚きと感動そのものです



### 「十勝牛サーロイン湯引き しがし葱のソース」

仙雲オリジナルの広東の味付けで楽しめるしゃぶしゃぶ。見た目もボリューム感があり、十勝牛と風味豊かな葱ソースとのコラボレーションが楽しめる一品。



仙雲 料理長  
緑川 忍  
Shinobu Midorikawa  
より一層の美味しさ、新しさを求め、北海道の各産地で選び抜かれた食材を使った料理をお客さまへお届けします。良い素材を、調味料に頼らず一皿一皿の心を込めて作り上げます。食材の「旬」と「素材を活かす」調理法、味、盛り付けが繊細な広東の魅力や、クリエイティブに表現します。



30F 中国料理 仙雲



30階から見渡す雄大な景観を楽しみながら、あたたかなおもてなしと、シェフ緑川の繊細でアイデアたっぷりのお料理をご堪能ください。



「ニュークリエティブ広東料理」とソムリエが厳選するワインとのマリアージュをご提供します。

仙雲 マネージャー 中村 健太

新感覚の料理をお届けする仙雲の広東料理と、ソムリエ厳選のワインや中国酒を、心温まるサービスとともにご提供いたします。お客さまとの会話を大切に、広東料理の魅力を知ってご紹介したい。そして、お客さまが来店してからお帰りになるまでの、至福の時間を作り上げるお手伝いをします。

### 旬の食材を使用した、クオリティーの高いパスタ料理や、お客さまの大切なひと時を演出するコース料理の数々をお楽しみいただけます



### 「北海道産 牛ほほ肉のゲーラッシュ」

北海道産の牛肉のほほ肉を、やわらかくじっくりと煮込み、2種類のソースでコーディネートしたシェフ渾身の一品。



ラ・ステラ 料理長  
藤田 亨  
Toru Fujita  
産地を吟味し、直接生産者とともに選び抜いた食材を使って、クオリティーの高いイタリア料理をご提供いたします。一皿のバスタからコース料理まで、イタリアンの魅力・テイストを常に追求しながら、個性的にアレンジした料理で、お客さまの大切な時間を演出いたします。



31F シェフズ イタリアン ラ・ステラ



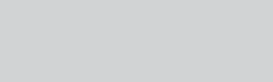
最上階からの眺めと、優雅な空間の中で、特別な時間をお過ごしください。



産地、生産者にこだわり、シェラトンホテル札幌独自のプレゼンテーションで、新しいスタイルのイタリア料理をお楽しみいただけます。

ラ・ステラ マネージャー 渡部 裕司

自然な気遣いと、思いやりの感じられるサービスで、クオリティーの高いイタリア料理をご提供いたします。美味しい料理は、あたたかなサービスがあって初めて最高の状態でお客さまに届くもの。結婚記念日や誕生日には、特別な日にふさわしい演出と一緒に作り上げます。



31F バーラウンジ スターズ・バー

「お客さまとの会話と親しみやすいサービス」とともに至福の時間をお楽しみいただけるバーラウンジ  
豊富な種類の中から、その日の気分や雰囲気に合わせて楽しめるお酒をお選びください。数々の賞を受賞したバーテンダーがお好みの一品をお作りします。



「フレンチハイボール」  
凍る直前まで冷やしたブランドーに炭酸水を注ぎ、オレンジとレモンの皮で香り付けをした一品。さっぱりと飲みやすく、ブランドーと調和された柑橘の香りをお楽しみください。

窓越しに臨む札幌の夜景を眺めながら、シェラトン自慢のレストランをご利用の後、仲間同士でのアフターパーティなどにご利用ください。



スターズ・バーバーテンダー  
村上 学  
Manabu Murakami  
オーストリア産のハイボールから、旬を取り入れたカクテルなど、お客さまのその日のご希望に添った極上の一杯をお作りします。お客さまとの会話を楽しみながら、心と心のつながりを大切に、スターズ・バーで過ごす特別なパーティタイムをプロデュースいたします。



North-Crest BAKERY-SHOP 1F ペーカリーショップ ノースクレスト

### 全国の厳選食材を賢く使った商品は お土産やプレゼントにも最適です

ブルーシロ 加納 匠人(写真左)  
Masahito Kano  
ヨーロッパのハード系パン「バゲット」は、北海道産の小麦を使用したペースを長時間の発酵と、絶妙なタイミングで焼き上げるこだわりがあります。味、食感、香りを楽しみ、地域産の皆さまに親しんでいただけるパンを一つ一つ丁寧に仕上げます。

パティシエ 霜島 純(写真右)  
Jun Shimotori  
北海道は、スイーツにかかせない新鮮なフルーツや乳製品の宝庫です。ショーケースを覗くときのお顔、箱を開けた時の感動、お客さまの喜ぶ顔を想像しながら、心を込めた手作りのおいしさとお届けいたします。