

SAPPORO
Factory
News Release



ホテルクラビーサッポロ「レストラン イル・モメント」

野菜が主役のレストランにリニューアル

～6月22日（火）からリニューアルオープンを記念し、期間限定特別メニューを提供～

サッポロファクトリー（札幌市中央区北2条東4丁目）内 ホテルクラビーサッポロの「レストラン イル・モメント」が6月22日（火）にリニューアルオープンいたします。これまで「レストラン イル・モメント」はイタリアンレストランとして営業してまいりました。昨今のコロナ禍において、2月より休業していた中で、さらに安心安全で特色のあるメニューを提供できないかとスタッフ一同検討を重ね、食材にこだわった**野菜を中心としたレストラン**として生まれ変わり再開することといたしました。

今回、リニューアル特別メニューとして

“**野菜が主役のレストランランチ～新たなる野菜との出会い～**”をご提供いたします。

シェフが自ら農家さんを回り、特別な育て方をしたこだわり野菜や有機野菜など道内の食材を中心に集め、それぞれの特徴を活かし滋味あふれる料理に仕上げます。

【リニューアル特別メニュー概要】

- ◇実施期間：2021年6月22日（火）～8月31日（火） 11:30～14:00※ラストオーダー13:30
- ◇メニュー内容：

ヴェルドウーレA ￥2,750（税込）

モメント野菜箱「季節の野菜料理を詰め込んだお楽しみプレート」
季節の野菜グリルと道産小麦生パスタ 季節のソース
季節の野菜グリルと魚介料理
季節の野菜グリルと肉料理

※パスタ、魚介料理、肉料理から1つお選びいただけます
道産小麦の自家製パン、本日のドルチェ、食後の飲物



ヴェルドウーレS ￥3,300（税込）

モメント野菜箱「季節の野菜料理を詰め込んだお楽しみプレート」
北海道産小麦生パスタ 季節のソース
季節の野菜グリルと魚介料理または、肉料理
道産小麦の自家製パン、本日のドルチェ、食後の飲物



※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

画像は実際の内容と異なる場合がございます

＜本件に関するお問い合わせ先＞

サッポロ不動産開発株式会社 札幌事業本部 ホテル運営部 担当 平田 誠吾

TEL:011-242-1111 FAX:011-242-3339 メール:clubby@c.sapporofactory.jp

<https://clubby-sapporo.jp/restaurant/>