

2022年11月1日

～札幌パークホテル 11階「札幌なだ万雅殿」～
生まれ変わった鉄板焼カウンターで味わう本格ステーキと
なだ万ダシのおでん・炙り料理の数々

株式会社なだ万（本社：東京都渋谷区、社長：巻木通浩）は、2022年11月1日に、札幌なだ万雅殿（札幌パークホテル 11階）の鉄板焼カウンターをリニューアルオープンしました。



■ 23年目のリニューアル

1999年6月の開業の「札幌なだ万雅殿」は、23年目となる2022年に、鉄板焼カウンターをリニューアルオープンしました。鉄板焼カウンターは7席となり、新たになだ万のダシを存分にご堪能いただけるおでんと炙りカウンターを設けました。個別に分かれたカウンターは貸し切りでもご利用可能となり、プライベートを重視したご利用におすすめです。大きな窓からは、中島公園の緑豊かな四季の移り変わりや札幌の街並みを望みながらお食事をお楽しみ頂けます。

■ こだわりダシで味わうおでんメニュー

総料理長監修のおでんカウンター「おでん処かみむら」は、国内2か所目となり、東京の赤坂ジパングの他、札幌なだ万雅殿でしか味わうことのできないメニューです。おでんダシは2種類あり、吸物で使う倍以上の北海道産昆布と、通常使用している鰹節と宗田鰹節の2種類を使用しているおでんと、旨味が凝縮された赤味噌を使用した名古屋風味噌おでんをお楽しみいただけます。おでんの具材は定番の大根や玉子の他、札幌ならではの具材としてラムやつぶ貝もご用意しております。

いつまでも熱々でお召し上がりいただけるよう、お一人様ずつコンロをご用意し、お客様のペースにあわせてご注文いただいた具を1～2品ずつ出汁を張ったコンロに乗せてご提供致します。



【カウンター詳細】



鉄板焼カウンター

席数：7席

昼食：11：30～15：00（L.O. 14：30）

夕食：17：00～21：00（L.O. 20：00）

メニュー：下記4種（ランチ2、ディナー2種）

- ・ステーキランチ 7,000円（税サ込）
- ・和牛ステーキランチ 10,000円（税サ込）
- ・和牛ステーキコース 15,000円（税サ込）
- ・特選ステーキコース 18,000円（税サ込）



おでん炙りカウンター「おでん処かみむら」

席数：5席

夕食：17：00～21：00（L.O. 20：00）

＊夕食のみ営業

メニュー：各種400円（税サ込）～

- ・鰹と北海道産昆布の特選だしおでん
- ・名古屋風味噌おでん
- ・炙り 野菜、海鮮、肉料理

＊季節に応じては具材・食材は変更となります。

【店舗データ】

店舗名：札幌 なた万雅殿（さっぽろなだまんがーでん）

電話番号：011-511-3355

住所：〒064-8589 北海道札幌市中央区南10条西3-1-1 札幌パークホテル11階

席数：総席数169席

日本料理ダイニング席 22卓78席、個室6部屋（和室1部屋、洋室5部屋）

寿司カウンター10席、天婦羅カウンター9席、

鉄板焼カウンター7席、おでん・炙りカウンター 5席

営業時間：朝食 7：00～10：00（L.O. 10：00）

昼食 11：30～15：00（L.O. 14：30）※懐石、コース料理 L.O. 14：00

夕食 17：00～21：00（L.O. 20：00）※懐石、コース料理 L.O. 19：30

＊朝食は日本料理のみ、おでん・炙りカウンターは夕食のみ営業

＊定休日 水曜日：寿司カウンター／木曜日：天婦羅カウンター

（水曜・木曜が祝日の場合はカウンターも営業いたします。）

アクセス：車 JR札幌駅より10分、新千歳空港より50分

電車 市営地下鉄南北線「中島公園駅」（3番出口）より徒歩1分
市営地下鉄東豊線「豊水すすきの駅」より徒歩10分

【本件に関するお問合せ先】

株式会社なた万 レストラン事業本部

電話：03-5724-3527

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門

電話：03-5608-5126

【お客様からのお問合せ先】

株式会社なた万 お客様相談室

電話：0120-557-842

〔受付時間：月～金／9：30～17：30（休祝日を除く）〕