

【報道資料】

2020年4月3日（金）

函館国際ホテル
**洋・中華の料理長特製「アゼリア」定番人気メニューをご家庭で
初のデリバリーサービスを期間限定で提供開始（～5/31）**



函館国際ホテルは、新型コロナ感染予防・拡大防止対策を心がける函館市内在勤・在住の皆様へ、当ホテルメインダイニング「Azalea（アゼリア）」洋・中華の料理長特製・定番人気メニューをご自宅やオフィスでお楽しみ頂けるデリバリーサービスを開始いたしました。

「Azalea（アゼリア）」では、フレンチのテクニックで数々のバンケット料理を彩ってきた洋食料理長や国際薬膳調理師として四川料理や薬膳中華を道内に広め厚生労働大臣表彰をはじめ調理技術の受賞歴多数の木村史能（きむらふみよし）総料理長が統括するメニューから、特に常連のお客様にご好評いただいているラインナップを、当ホテルでは初めてデリバリーで提供いたします。

木村総料理長の薬膳中華テクニックを代表するレシピとして不動の人気を誇る「四川麻婆豆腐」、ホテルシェフ特製洋食メニューとして殿堂入りを果たす不変の味「ビーフカレー」や「ハンバーグステーキ」、自家製生地とオリジナルトマトソースで女性に人気の「マルゲリータ」など、「Azalea（アゼリア）」の味をそのままにご自宅でお楽しみいただけるようホテルスタッフがお届けいたします。

さらに、ご家族でプライベートな時間を彩るパーティプレートや、お誕生日・アニバーサリーに華を添えるホールケーキもご用意いたしました。
ご自宅でお過ごす時間が増えるこの機会にぜひグルメなひとときの演出にご利用くださいませ。

デリバリー実施概要**期間：**2020年3月23日～5月31日（日）**対象メニュー：**

ハンバーグステーキ 1550 円、ステーキピラフ 1550 円、マルゲリータ 1400 円、ビーフカレー 1300 円
五目あんかけ焼きそば 1250 円、五目炒飯 1150 円、四川麻婆豆腐 1100 円、知床鶏の唐揚げ（油淋ソース） 850 円

パーティオードブル 6800 円（3～4名様分）

デコレーションケーキ 4号（直径 12cm）・5号（直径 15cm）・6号（直径 18cm）2300 円～

フルーツ・デコレーションケーキ 4号（直径 12cm）・5号（直径 15cm）・6号（直径 18cm）2850 円～

※税込価格



販売店舗：「Azalea（アゼリア）」

営業時間：ランチタイム 11：30～15：00 〈L.O. 14：30〉

ディナータイム 17：00～21：00 〈L.O. 20：30〉

デリバリー対応時間：①11:30～14:30 / ②17:00～19:00

デリバリー対象エリア：函館市内限定（旧4町村を除く）

デリバリー条件：合計 3,000 円以上のご利用 / 単品メニューは前日 17:00 までのご予約 / デコレーションケーキとパーティオードブルは 5 日前までのご予約 / お支払いは現金・PayPay（スマホ決済サービス）

ご予約・お問い合わせ TEL.0138-23-8755（直通）

木村史能（きむらふみよし）＜プロフィール＞

北海道 道南エリア統括総料理長 兼 函館国際ホテル 総料理長

函館国際ホテルの調理部門に勤続 39 年。国際薬膳調理師として四川料理や薬膳に関する幅広い知識や高い技術を取得。同ホテルおよびマイステイズ・ホテル・グループの道南エリアにて調理部門を統括するほか、調理師学校の講義など次世代の調理人育成に貢献、地元特産品を食材としたレシピ開発、研究機関との連携でがめ昆布など未利用海藻の料理活用、レシピコンテスト審査員など多方面にわたって活動。公益社団法人日本中国料理協会函館支部長、厚生労働省中国料理専門調理師・技能士、中華・中医薬学会・国際薬膳調理師/薬膳指導員、職業訓練指導員免許証/専門調理食育推進員。第 3 回中国料理世界大会*冷盤 銀賞。1963 年生まれ、北海道出身。

*中国料理世界大会 中国内外の中国料理調理師の交流と調理技術の発展を目的として 1992 年に第 1 回大会が開催。その後、4 年ごとに開催される『中国調理のオリンピック』。第 3 回は東京にて開催。



「函館国際ホテル」 施設概要

【所在地】 〒040-0064 北海道函館市大手町 5 番 10 号

【アクセス】 函館空港からバスで 30 分

新函館北斗駅から電車で 30 分

JR 函館駅から徒歩 7 分

【階数】 東館 7 階/本館 13 階/西館 8 階

【客室】 総客室数 435 室(東館 130 室・新棟本館 198 室・西館 117 室)

収容人数 1,030 名

東館：スタンダードクイーン、スタンダードツイン、スタンダードコネクティングルーム、スーペリアファミリールーム、デラックスファミリールーム、ジャパニーズファミリールーム、アクセシブルツイン

本館：プレミアムキング、プレミアムツイン、プレミアムジャパニーズツイン、プレミアムトリプル、



プレミアムコネクティングルーム

西館：スタンダードダブル、スーペリアツイン、デラックスコーナーツイン、インベリアルスイート

【館内施設】

■ 料飲施設

レストラン「アゼリア」（東館 1 階）【営業時間】 6:30～10:00/11:30～15:00/17:00～21:00(L.O.20:30)

ホテルショップ「モンモランシー」（本館 1 階）【営業時間】 8:00～20:00

※上記 2 店舗は通常通り営業中

鉄板焼「ビュメール」(西館 8 階)【営業時間】 17:00～21:00(L.O.20:00)

スカイラウンジ「ル・モン・ガギュー」(西館 8 階)【営業時間】 20:00～24:00(L.O.23:30)

日本料理「松前」(東館 2 階)【営業時間】 11:30～15:00/17:00～21:00(L.O.20:30)

ラウンジ「ル・アーヴル」(東館 1 階)【営業時間】 10:00～20:30(L.O.20:00)

※上記 4 店舗は新型コロナウイルス感染予防対策のため休業中

■ 宴会場 全 7 会場

天平（着席 550 名収容） **高砂**（着席 300 名収容） **アクアマリン**（着席 60 名収容）

サンゴ（着席 15 名収容） **パール**（着席 15 名収容） **ルビー**（着席 15 名収容）

スカイバンケット（着席 50 名収容）

■ その他

ウェディングチャペル、会議室、ブライダルサロン、写真室、コインランドリー、アートギャラリー

■ 温泉

天然温泉展望大浴場 函館汐見の湯 ※泉温は 52.4 度 加熱・加水。

【営業時間】 15:00～25:00 / 6:00～10:00

【泉 質】 ナトリウム-塩化物強塩温泉(高張性中性高温泉)

【お問い合わせ】 TEL：0138-23-5151（代表） FAX：0138-23-0239 web：<https://www.hakodate-kokusai.jp/>

マイステイズ・ホテル・マネジメント：<http://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.com/>

MYSTAYS COLLECTION

北海道から沖縄まで、ご親族・ご友人の集う旅行や宴会・ご婚礼、企業の周年記念パーティなど地元で愛されてきたコミュニティホテル。リゾートや温泉ステイ、地元食材を楽しむレストランと共にご利用いただいております。

マイステイズ・ホテル・グループの多言語対応やキャッシュレスサービス導入、メルマガ配信による旅心を刺激するキャンペーン実施など、より幅広いお客様にご利用いただけるよう努めております。

北海道⑨ホテルノルド小樽、ホテルソニア小樽、函館国際ホテル 秋田①天然温泉 田沢湖レイクリゾート プラザホテル山麓荘*、プラザホテル 山麓荘*、駒ヶ岳グランドホテル*、和心（なごみ）の宿 姫の湯* *2020 年 4 月 1 日より新規受託開始

栃木①ホテルエピナール那須 群馬②草津温泉大東館、草津温泉ホテルリゾート 長野①蓼科グランドホテルリゾート

千葉①白浜オーシャンリゾート 奈良①奈良ロイヤル 香川①リゾートホテルオリビアン小豆島 福岡①別府亀の井ホテル

沖縄①フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ（石垣島）