



中島公園に隣接するシティホテル最上階の
メイン・ダイニング「21CLUB」。
2023年8月に開業35周年を迎えた
煌めく夜景を地上100mから望む
魅惑の空間が育んだ味を
ご家庭でもご堪能ください。



21CLUB wagyu roast beef

和洋鉄板焼「21CLUB」特製

黒毛和牛ローストビーフ



お中元に、お歳暮に

ホテル・レストランが本当に喜ばれるギフトを目指して開発



[400g]3~4名様向け ￥12,000(税込)
外箱：縦20×横23×高さ8cm

21CLUB特製 ガーリックソース、トリュフ塩付き

※写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。



PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

プレミアホテル 中島公園 札幌 25F 和洋鉄板焼「21CLUB」

地上100mで生まれる感動を そのまま ご家庭へ

1988年、中島公園に隣接するホテルと共に誕生した和洋鉄板焼「21CLUB」。

地上100mから中島公園の絶景を見下ろす、

プレミアホテル 中島公園 札幌のメイン・ダイニングです。

当店の人気商品の一つ『黒毛和牛ローストビーフ』。

至高のコース料理の一品目を飾ることも多い、当店自慢の逸品です。

この度、お客様のリクエストに応えて

おうち時間でも楽しんでいただけるテイクアウト商品が誕生いたしました。

こだわりの肉質を こだわりの製法で

「黒毛和牛の深い旨みを
ローストビーフで表現したい。」

その想いから、21CLUBの

黒毛和牛ローストビーフは生まれました。

フィレに比肩する旨みとジューシー感がありながら
加熱方法が難しいとされる黒毛和牛の赤身肉

「うちもも」を低温でじっくりと焼き上げております。

丁寧な肥育環境と良質な配合飼料によって
健康に育った黒毛和牛ならではの濃厚な肉の
旨味ときめ細かく含まれるサシ(霜降り)が豊かに
交じりあう芳醇な味わいをお楽しみください。



もっと美味しく 味わって欲しいから

当店のローストビーフの旨味を
より引き立たせる為に開発した
21CLUB特製のガーリックソースと

トリュフ塩もセットなので、
すぐに美味しくお召しあがり頂けます。

さらに長年21CLUB料理長を勤め
和牛の調理を知り尽くした

金子総料理長おすすめの、
かんたん一手間でローストビーフを
もっと美味しく味わえる

「21CLUB風アレンジレシピ」も封入。
前菜として、メインディッシュとして、
極上のローストビーフをご堪能ください。



ご予約・お問い合わせ

ご 予 約

10日前までにご予約ください。※最新情報はホームページにてご確認ください。

TEL.011-512-8158(和洋鉄板焼「21CLUB」直通 / 受付時間10:00~20:00)

札幌市中央区南10条西6丁目1-21 プレミアホテル 中島公園 札幌 25F・和洋鉄板焼「21CLUB」



<http://d.quel.jp/5613308>

●お引き渡し時の商品は冷凍状態となります。●冷蔵庫内で2~3時間ほど解凍し、半解凍状態でスライスする事をお勧めいたします。スライス後、冷蔵庫に戻して完全に解凍してからお召し上がりください。●一度解凍したものを再冷凍しますと品質・鮮度が劣化いたしますので、再冷凍はお控えください。●解凍後はお早めにお召し上がりください。

※写真はイメージです。添え野菜や卵などは付属致しません。