

函館国際ホテル 年末の食卓を彩るテイクアウトオードヴル 3 種を発売

オマール海老、鮑、国産牛から本格中華まで、10 月 1 日より予約受付、11 月 30 日まで 10%OFF



函館国際ホテル（所在地：北海道函館市、総支配人：佐藤則幸）は、レストラン「アゼリア」にて、年末限定のテイクアウトオードヴル 3 種を販売します。大切な人と過ごす年末のひとときを、ご自宅でも特別なものにしていただきたいという思いから、洋食と中華の多彩な料理を詰め合わせた 3 種類をご用意しました。八雲産ポークや上ノ国ポークを使用した料理をはじめ、オマール海老や鮑、国産牛フィレ肉などを盛り込んだ商品から、本格中華を中心に仕立てた商品まで、好みやシーンに合わせてお選びいただけます。予約期間は 2026 年 10 月 1 日（木）から 12 月 16 日（水）まで。11 月 30 日（月）までのご予約で 10%OFF となる早割を用意しています。

■ オマール海老や鮑、国産牛フィレ肉を盛り込んだ「ロイヤルダイニングセレクション」

オマール海老のテルミドールや鮑のステーキ バジルオリブソース、国産牛フィレ肉のローストなど、華やかな洋食と本格中華を一度に楽しめるオードヴルです。洋食には、モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼも盛り込み、年末の食卓を彩る多彩な味わいをそろえました。中華には、くらげ、ザーサイ、鴨肉の XO 醤入りネギソース、海老・烏賊・帆立の塩炒め、尾付き大海老のチリソース煮を組み合わせています。さらに、八雲産ポークのやわらかトンポーロー、王様しいたけと蝦夷舞茸のカキソース炒めを加え、洋食と中華、それぞれの持ち味を一つの重箱に詰め合わせました。多彩な料理を一度に楽しめる、年末の特別な食卓にふさわしい内容です。

■ 上ノ国ポークも取り入れた、洋食と中華の「フュージョンデュオ」

ローストビーフや生ハム、スモークサーモン、チキンレッグ、海老のテリーヌ、鴨の黒胡椒焼きなどの洋食と、本格的な中華料理を一つの重箱に盛り込みました。中華には、上ノ国ポークと野菜の XO 醤炒め、大海老のチリソース煮、蟹焼売、若鶏の唐揚げをそろえています。洋食と中華、それぞれの味わいを一度に楽しめるのが特徴です。肉料理や海老料理、点心など幅広い料理を取りそろえ、家族や大切な人との年末の集まりなど、さまざまなシーンで楽しめる一品に仕上げました。

■ 八雲産ポークをはじめ多彩な味わいを集めた「チャイニーズガストロノミー」

本格中華を存分に味わいたい方に向けて、酒釀鶏（チューニャンチー）、山くらげ、ザーサイ、海老のマヨネーズ和え、点心 2 種盛り合わせなど、中華の逸品を一つにまとめました。さらに、八雲産ポークと野菜の XO 醤炒め、大海老のチリソース煮、若鶏の唐揚げ、牛肉の中華ビーフジャーキー、八雲産ポークのやわらかトンポーローを盛り込んでいます。海老や鶏肉、牛肉、豚肉など、多彩な食材をそれぞれ異なる調理法で仕立て、さまざまな味わいを楽しめる構成です。洋食と中華を組み合わせたほかの 2 種とは異なり、中華料理のみを詰め合わせ、本格中華を存分に楽しめる一品です。

【年末限定テイクアウトオードヴル 概要】

ロイヤルダイニングセレクション ～洋食と中華の饗宴～

・洋食：オマール海老のテルミドール、鮑のステーキ バジルオリーブソース、国産牛フィレ肉のロースト、モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

・中華：くらげの冷菜、ザーサイ、鴨肉の XO 醤入りネギソース、海老・烏賊・帆立の塩炒め、尾付き大海老のチリソース煮、八雲産ポークのやわらかトンポーロー、王様しいたけと蝦夷舞茸のカキソース炒め

料金：16,000 円

提供数：1 日限定 40 台



フュージョンデュオ ～洋食と中華、2つの饗宴～

・洋食：ローストビーフ ポン酢ジュレ、生ハム ピンクペッパー飾り、スモークサーモン、チキンレッグ、海老のテリーヌ、鴨の黒胡椒焼き

・中華：上ノ国ポークと野菜の XO 醤炒め、大海老のチリソース煮、蟹焼売、若鶏の唐揚げ

料金：9,500 円

提供数：1 日限定 60 台



チャイニーズガストロノミー ～本格中華の饗宴～

・中華：酒釀鶏（チューニャンチー）、山くらげ、ザーサイ、海老のマヨネーズ和え、点心 2 種盛り合わせ、八雲産ポークと野菜の XO 醤炒め、大海老のチリソース煮、若鶏の唐揚げ、牛肉の中華ビーフジャーキー、八雲産ポークのやわらかトンポーロー

料金：9,500 円

提供数：1 日限定 60 台



【共通概要】

販売場所：函館国際ホテル レストラン「アゼリア」

ご予約期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 16 日（水）

お受け取り期間：2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）、12 月 29 日（火）～31 日（木）

お受け取り場所：東館 1 階 レストラン「アゼリア」前特設カウンター

ご予約方法：オンライン予約（TableCheck）

<https://www.tablecheck.com/shops/hakodate-kokusai-azalea-pickup/reserve>

割引：早割 10%OFF：11 月 30 日（月）まで

事前決済割 5%OFF：12 月 1 日（火）～12 月 16 日（水）

※料金はすべて税込みです。

※都合により内容が変更になる場合があります。数量限定のため、予約期間内であっても上限に達し次第販売を終了します。

※画像はイメージです。

【予約・問い合わせ】

函館国際ホテル TEL : 0138-23-5151 (代表)

レストラン「アゼリア」 TEL : 0138-23-8755 (直通)

公式ウェブサイト : <https://hakodate-kokusai.jp/restaurant/azalea/>

「函館国際ホテル」施設概要

【名称】 函館国際ホテル

【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 JR で 30 分、JR 函館駅から徒歩 8 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 120 室／7 タイプ・新棟本館 198 室／5 タイプ・西館 117 室／4 タイプ）、収容人数 1,030 名

【館内施設】

■ 料飲施設

鉄板焼「ビュメール」（西館 8 階）／スカイラウンジ「ル・モン・ガギュー」（西館 8 階）／レストラン「アゼリア」（東館 1 階）／日本料理うなぎ「松前」（東館 2 階）／ラウンジ「ル・アーヴル」（東館 1 階）／ホテルショップ「モンモランシー」（本館 1 階）

■ 宴会場 全 7 会場

天平（着席 500 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 10 名収容）／パール（着席 10 名収容）／ルビー（着席 10 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「汐見の湯」※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

公式ウェブサイト : <https://www.hakodate-kokusai.jp/>



【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025 年 7 月 1 日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本俊祐
代表取締役社長	代田量一
所在地	東京都港区六本木六丁目 10 番 1 号 六本木ヒルズ森タワー44 階
設立年月日	1999 年 7 月 8 日
資本金	1 億円
運営棟数／客室数	国内 182 棟 25,477 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 9 月 1 日現在）
従業員数	12,493 名（2026 年 9 月 1 日現在、グループ会社を含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト : https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト : https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

公式ウェブサイト : <https://gotopass.jp>

本件に関する取材のお問い合わせ先

函館国際ホテル 企画課 工藤、犬尾

TEL : 0138-23-8761 (直通) FAX : 0138-27-5661