



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

報道関係各位

2016年12月22日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

北海道各地の魅力的な食材を毎月ご紹介してきたホテルオークラ札幌がお届けする
2017年1月のレストランフェア

「北海道味紀行」 ～ホテルオークラ札幌の味で巡る北海道～

ホテルオークラ札幌(中央区南1条西5丁目)では、和・洋・中レストランにて、1月1日(日・祝)～31日(火)の期間中、北海道各地の食材をふんだんに取り入れたコース料理を提供するレストランフェア「北海道味紀行」を開催いたします。当ホテルでは2013年3月より毎月、北海道各地の食材をテーマとしたレストランフェアを開催し、地域食材の認知度向上に努めて参りました。2017年の始まりである1月は、2016年に実施したフェアにてご紹介いたしました地域の魅力あふれる食材を使用したホテルオークラ札幌の味をご提供いたします。レストラン コンチネンタルでは、ホテルオークラ東京で長年愛され続けている伝統的な洋食メニューを北海道産食材にてお楽しみいただくランチコースをご用意。中国料理 桃花林では1度は味わっていただきたい定番メニューや2016年にお客様からの反響が大きかったメニュー、きょうど料理亭 杉ノ目では本店でも支持されているメニューや料理長が自信を持っておすすめする冬の北海道ならではの郷土料理を会席にてご提供いたします。



レストラン コンチネンタル
「テイスト・オブ・ホテルオークラランチ」より

■使用食材(一例)		■2016年に実施した地域フェア一覧	
食材	産地	開催時期	フェアタイトル
知床どり	知床	1月	ひだかフェア
北海道オホーツクの塩	オホーツク	2月	オホーツク網走フェア
玉ねぎ	北見市	3月	津軽海峡フェア みなみ北海道×青森
函館牛乳	函館市	4月	花回遊フェア(滝上町、紋別市、湧別町、えんがる町)
江別小麦麺	江別市	5月	江別フェア
赤じそジュース	南幌町	6月	オロロン街道フェア(羽幌町、増毛町)
甘えびの殻挽いちやいました	羽幌町	7月	美唄フェア
びばいのてしごと醤油	美唄市	8月	ふらの旬彩フェア
美瑛牛乳	美瑛町	9月	帯広フェア
かみこみ豚	帯広市	10月	ホクレン大収穫祭フェア(北海道内各地)
十勝池田黒豚	池田町	11月	池田町フェア
十勝ポークウインナー	池田町	12月	ひろおサンタランドフェア
秋鮭	広尾町		

【フェア概要】

- 対象店舗：レストラン コンチネンタル、中国料理 桃花林、きょうど料理亭 杉ノ目
- 期 間：1月1日(日・祝)～31日(火)
- 提供時間：各レストランのランチ、ディナータイム
- 内 容：北海道産食材を使用したホテルオークラ札幌ならではのコース料理のご提供

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎
〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目
電話：011-221-2281(直通)/FAX：011-221-3979
E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp



【レストラン コンチネンタル】

■テイスト・オブ・ホテルオークラランチ（全8品）／2,900円

- ・シュリンプカクテル<南幌町・赤じそジュース>
- ・オニオングラタンスープ<北見市・玉ねぎ>
- ・白身魚のグラタン“ボンヌ・ファミ”<函館市・函館牛乳>
- ・豚ロースのソテー ソースメドロック<池田町・十勝池田黒豚>
- ・レモンパイ ミルクチョコレートソルベ添え<江別市・江別製粉小麦粉>

■シュリンプマカロニグラタン 1,200円<函館市・函館牛乳>※1/1~3はお休み

営業時間／ランチ(月~土)11:30~15:00L

サンデーランチbuffet(日)11:30~14:30L

※1/1(日・祝)はbuffetをお休みし、コース料理ほかのご提供。

ディナー 17:30~21:00L(ディナーは月・火曜日定休、1/2、3、9は営業)

T E L／011-221-2403

レストラン コンチネンタルの「テイスト・オブ・ホテルオークラランチ」は、「だから、オークラ」というおいしさに出逢える、贅沢なランチコースです。「だから、オークラ」、その一部をご紹介します。



■オニオングラタンスープ<北見市・玉ねぎ>

ホテルオークラ東京で創業以来受け継がれている手法で一から丁寧に作る“コンソメ”とあめ色に炒めた玉ねぎ、フランスパン、グリュールチーズを合わせ、器ごと焼きあげた熱々の一品。ホテルオークラ伝統の“コンソメ”は、変わらないレシピで開業以来守り続けている贅沢なもの。著名人にも愛され続けており、冬になると注文されるお客様が圧倒的に多い一品です。本フェアでは、その伝統のメニューを甘みの強い北見産の玉ねぎを使用して再現しています。コンソメの滋味深さと北海道で育った玉ねぎの甘みが相まった味わい深さを堪能いただけるのは、ホテルオークラ札幌ならではのです。



■レモンパイ<江別市・江別製粉小麦粉>

ホテルオークラ東京の絶対の一品としてご紹介されているレモンパイ。たくさんの方々にとって、まだケーキがそんなに身近じゃない存在だったころ。シンプルな素材で「できうる限り贅沢な味」を追求した、創業当時の職人たちのケーキへの憧れと夢がつまっている極上の一品は半世紀以上変わらぬレシピです。さくっとしたパイ生地と甘酸っぱいレモンクリーム、程よい焦げ目がついたメレンゲのハーモニーが懐かしくも美しいお菓子です。今回はミルクチョコレートソルベやフルーツのコンフィチュールを添えてご用意いたしました。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎
〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目
電話：011-221-2281(直通)/FAX：011-221-3979
E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp



【中国料理 桃花林】

■楊貴妃ランチ（全7品）／2,600円

- ・三元豚の釜焼き叉焼入り前菜二種とサラダの盛り合わせ<広尾町・鮭/北海道・三元豚>
- ・白きくらげ・クコの実と鶏肉入り蒸しスープ<北海道・知床どり>
- ・ウィンナーと牛乳の衣揚げ<池田町・十勝ポークウィンナー/美瑛町・北海道プレミアム美瑛牛乳>
- ・海老とスクランブルエッグのチリソース<羽幌町・甘えびまるごと挽いちやいました/栗山町・卵>
- ・季節野菜の炒め<オホーツク・北海道オホーツクの塩>
- ・五目あんかけ焼きそば<江別市・江別製粉はるゆたかブレンド>

■広東美食ランチ（全7品）／3,600円

■広東美食紀行（全7品）／8,400円

- ・蟹肉と蟹の卵入りふかひれの煮込み
- ・D0 Beef ヒレ肉の黒胡椒炒め<北海道・D0 Beef>
- ・有頭大海老の葱・生姜蒸し 醤油風味<美瑛市・てしごと醤油>

営業時間／ランチ 11：30～15：00L0、ディナー17：00～21：00L0

T E L／011-221-2405

桃花林のコースは、お客様から復活を望まれる声が多かったメニュー、定番の人気メニューを中心に構成しています。人気のメニューを一度にご堪能いただける贅沢な内容を、是非お愉しみください。



■ウィンナーと牛乳の衣揚げ<池田町・十勝ポークウィンナー/美瑛町・北海道プレミアム美瑛牛乳>

2016年5月の「江別フェア」でご提供していた「ミルクの衣揚げ」は料理長が考案したオリジナルのレシピで、お客様からもう一度食べたいとのリクエストが多数寄せられました。サクサクの衣に包まれているのは、十勝ポークウィンナーと、鶏や香味野菜などを8時間かけて煮込んだ中華スープ、牛乳などを合わせた優しい味わいの具材。「サク、ふわとろ、じゅわっ」という食感をお楽しみください。今回は、美瑛という健康な土地で育まれた牛たちからとれた美味しい美瑛牛乳を使用してお提供いたします。



■三元豚の釜焼き叉焼<北海道・三元豚>

厨房にある釜で焼き上げる自家製釜焼き叉焼は、前菜だけでなくあらゆる料理にも使用しており味わいに深みを出しています。蜂蜜を塗っては釜に戻す作業を繰り返し、時間をかけて仕上げた叉焼は柔らかかで優しい味わいです。手土産として購入したいとの声もしばしば聞かれる隠れた名品です。

■有頭大海老の葱・生姜蒸し 醤油風味<美瑛市・てしごと醤油>

お客様からのリクエストが多く、特別なイベントの際にもご提供しているメニューです。葱・生姜がアクセントになった海老の蒸し料理は、アジアを感じるコクと旨みのソースでさっぱりとお召し上がりいただきます。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎
〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目
電話：011-221-2281(直通)/FAX：011-221-3979
E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp



【きょうど料理亭 杉ノ目】

■新春お年玉三段弁当(全14品)／2,100円

■北海道味めぐり会席(全8品)／7,560円(税込み・サ別)

- ・真だちの山椒煮<根室市、釧路市・真だち>
- ・真鱈湯葉真丈白味噌仕立て<釧路市・真鱈>
- ・浜茹で毛蟹 1/4杯<枝幸町、雄武町・毛蟹>
- ・八角葱味噌焼き 帆立貝の雲丹のせ焼き<小樽市・八角/猿払村・帆立貝>
- ・あんこうみぞれ仕立て 山わさびを添えて<小樽市、積丹町・あんこう/帯広市・山わさび>
- ・牡丹蕎麦<富良野市・牡丹蕎麦>

営業時間／ランチ 11:30～15:30LO、ディナー17:00～21:30LO

T E L／011-222-0082



【ラウンジ プレシヤス】

■アップルパイ(“浜益産100年リンゴ”と金柑使用)／540円

浜益で100年以上も前に植えられた長寿の木から収穫したリンゴを使用したアップルパイに、金箔と金柑をあしらった新年にふさわしいおめでたい一品です。

営業時間／10:00～21:30LO(ケーキ類は21:00LO)

T E L／011-221-2403

※店内にてお召し上がりの場合は別途10%のサービス料を頂戴しております。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎
〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目
電話：011-221-2281(直通)/FAX：011-221-3979
E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp