



Hotel Okura
SAPPORO

P R E S S R E L E A S E

報道関係各位

2016年1月18日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

海から大地から、魅力溢れる特産品をオークラテイストで

オホーツクフェア

【協力】

公益財団法人オホーツク地域振興機構、オホーツク総合振興局、北洋銀行、釧路信用組合、網走市、北見市、紋別市、遠軽町、雄武町、大空町、置戸町、興部町、清里町、訓子府町、小清水町、佐呂間町、斜里町、滝上町、津別町、美幌町、湧別町、西興部村

ホテルオークラ札幌（中央区南1西5）の洋・中・和レストランにて2月1日（水）～28日（火）の期間中、オホーツクの特産品を用いたコース料理を提供するレストランフェア「オホーツクフェア」を開催いたします。2011年に初めて網走の特産品を用いたフェアを開催し、2016年はオホーツク管内へとエリアを拡大、今年で6回目を迎えます。農産物、海産物と多様な特産品を用い、各レストランの料理長が趣向を凝らしたメニューをご提供いたします。レストラン コンチネンタルでは、流水をオホーツク産の真っ白な長いもや爽やかなブルーのクリームで表現した目にも美しい洋食メニューを、中国料理 桃花林では食材の個性を引き出す調理法で作り出す、身体が温まるメニューを、きょうど料理亭 杉ノ目では春の食材も併用し、オホーツクの早春をイメージしたメニューをお愉しみいただきます。

また、フェア開催に先立ち、1月26日（木）に関係者による試食会を開催いたします。試食会では当ホテル総料理長の生方 靖史による料理説明、同フェアにて提供いたしますメニューのご試食、オホーツク財団理事長 水谷洋一網走市長による観光PRのスピーチ等も行われるほか、オホーツクエリアのゆるキャラ達が皆様をお迎えいたします。隣接会場では「オホーツクスイーツ」（オホーツク産の材料を使用して地元の菓子店と学生がコラボレーションして作り上げるスイーツ）のPRブースを設けるなど、オホーツク製品の魅力を多くの方に知って頂けるようオホーツクエリアの皆様とより一層の連携を図っております。大変ご多用の中とは存じますが、是非ご出席賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

【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：2月1日（水）～28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：オホーツクの特産品を用いたコース料理のご提供
特産品が当たる抽選会の実施
関連イベントの実施

関連イベント概要とホテルオークラ札幌にてご提供するオホーツクフェアメニューにつきましては、次頁以降をご覧くださいませようお願いいたします。

<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

《関連イベント》

①オホーツクフェア試食会

日 時：1月26日(木) 11:30~13:00

場 所：ホテルオークラ札幌 地下2階宴会場 トライベカ

内 容：オホーツクの特産品を使用した洋・中メニューの試食(立食buffet形式)、ランチメニューの展示
オホーツク財団理事長 水谷洋一網走市長による観光PR、オホーツクスイーツのPR
各市町村長による食材や観光についてのスピーチ、オホーツクエリアゆるキャラのご紹介

出席者：オホーツク財団理事長 水谷洋一網走市長

関係するオホーツク管内各市町村長

北海道経済部・農政部幹部およびオホーツク総合振興局幹部

東京農業大学 生物産業学部(オホーツクキャンパス) 学部長

北洋銀行役員・釧路信用組合理事長など

②オホーツクフェア 食と観光キャンペーン

日 時：1月26日(木) 12:30~14:00

場 所：ホテルオークラ札幌 地下2階宴会場 ブルックリン

内 容：オホーツクスイーツと観光のPR s s s

③オホーツク産品物産展と観光PR・プロモーション

日 時：1月26日(木)~27日(金) 10:00~19:00

場 所：札幌駅前通地下広場[北3条交差点広場(西)]

内 容：オホーツク産品の販売と観光PR・プロモーション、PRブースの設置

《オホーツクの特産品を用いたコース、buffetのご案内》



【レストラン コンチネンタル】

■クヴリールランチ (全8品) 2,600円

- ・出塚水産すり身使用 海の幸のテリーヌ
- ・網走産しじみチャウダー
- ・本日の白身魚 味噌ブルーブラン (知床らうす海洋深層水仕込み はまなすみそ使用)
- ・豚ロースのソテー 流氷仕立て (オホーツクの畑から届いた長いも使用)
- ・小清水町産小麦使用のパンケーキ
チョコレートクリームとグリオットチェリー入りミルクアイス添え ほか

■オホーツク産ほっけのペンネグラタン 1,200円

■サンデーランチbuffet 大人2,300円 ほか

- ・知床ポークの低温ロースト 北見産玉ねぎのシャリアピンソース
- ・オホーツク産秋鮭入りオムライスほか

■プレミアムbuffet(ディナー) 大人3,800円 ほか

- ・北見産じゃがいも「スノーマーチ」のクリームグラタン
- ・網走倉繁醸造「しょうゆ糀」入りチキンカレー ほか



営業時間/ランチ(月~土)11:30~15:00LO

サンデーランチbuffet(日)11:30~14:30LO

ディナー17:30~21:00LO(ディナーは月・火曜日定休、3/20は営業)

T E L/011-221-2403



【中国料理 桃花林】

■楊貴妃ランチ（全7品） 2,600円

- ・サロマ湖産北海シマエビ入り前菜二種とサラダの盛り合わせ
- ・白身魚の衣揚げ おこっぺ有機ヨーグルトソース
- ・オホーツク産長いも入り海老真丈 蟹肉あんかけ
- ・訓子府町産赤シソ飲料「むらさきしきぶ」入り杏仁豆腐 一口菓子 ほか

■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

- ・「オホーツクサロマ湖素干しのり」入りふかひれスープ
- ・つべつ和牛サーロインと北見産玉ねぎの炒め(アラカルトメニューとしてもご提供)
- ・おこっぺ有機ヨーグルトのプリン 一口菓子 ほか

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



【きょうど料理亭 杉ノ目】

■梅見月二段弁当(全10品) 2,100円

- ・豚肉と北見産じゃがいも「スノーマーチ」の炊き合わせ
- ・“訓子府町産ささがきごぼう”と菜の花のお浸し
- ・オホーツクダッタンそば
- ・「知床羅臼海洋深層水仕込みはまなすみそ」の味噌椀
- ・“訓子府町産赤シソ飲料「むらさきしきぶ」”とヨーグルトのムース ほか

■北海道味めぐり会席（全8品） 7,560円(税込み・サ別)

- ・網走産わかさぎの南蛮漬け 小松菜添え いくらの醤油漬けのせ
- ・網走産真鱈のしょうゆ糍焼き(倉繁醸造「しょうゆ糍」使用) ほか

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

T E L／011-222-0082



【ラウンジ プレシャス】

■訓子府町産ごぼうのガトーショコラ 2,160円(16×8×5cm)

訓子府町産のごぼうをカシスで炊き、色鮮やかに仕上げました。
生地にも混ぜ込まれたごぼうの香ばしさと食感をお愉しみください。

営業時間／10:00～21:30L0(ケーキ類は21:00L0)

T E L／011-221-2403

※店内にてお召し上げりの場合は別途10%のサービス料を頂戴しております。

※上記のほかにも各店にてフェア食材を使用したメニューをご用意しております。詳しくはお問い合わせくださいませ。

※表示金額は消費税・サービス料が含まれております。(杉ノ目のディナー除く)