



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

報道関係各位

2017年3月17日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

～2ヵ月間に渡り開催～ ぐるっとようてい山麓フェア

[協力]

羊蹄山麓町長会（蘭越町、ニセコ町、真狩村、留寿都村、喜茂別村、京極町、倶知安町）
北海道銀行、北海信用金庫

ホテルオークラ札幌（中央区南1西5）の洋・中・和レストランでは4月1日（土）～5月31日（水）の2ヵ月間に渡り、羊蹄山周辺7町村の食材を用いた料理をご提供いたします。越冬して甘みを蓄えた野菜をはじめ、京極町の湧水、真狩ハーブ豚やルスツ高原豚などの特産品をオークラテイストにてご堪能いただけます。羊蹄山をイメージした前菜、ハーブ豚をハーブバターで調理したメインディッシュ（洋食）、ゆり根独特の甘みを引き出した優しい味わいの炒め（中国料理）、越冬じゃがいもを出汁や豆乳と合わせたすり流し（和食）など、料理長の個性を感じていただける一皿にてご提供いたします。

期間中は北海道遺産や日本の「名水百選」にも選定されている“京極町の湧水”を使用したライスや杏仁豆腐をご提供いたします。（ライスは各レストラン、杏仁豆腐は中国料理 桃花林でのご提供）。

また館内にて、各町村から眺める羊蹄山などの風景写真を展示する「パネル展」を同時開催いたします。少しずつ姿形が異なる羊蹄山を、じっくりとご観覧ください。

フェア開催に先立ち、3月29日（水）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など羊蹄山麓の魅力を存分にお伝えできる内容にてご用意しております。

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：4月1日（土）～5月31日（水）
- 提供時間：各レストランのランチ、ディナータイム（※ディナーはコンチネンタルを除く）
- 内 容：羊蹄山周辺の特産品を用いた料理のご提供、「パネル展」の実施

＜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

【ぐるっとようてい山麓フェア オープニングイベント概要】

日 時／3月29日(水)12:00～13:15

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／・羊蹄山麓町村長会 会長 喜茂別町長 菅原 章嗣様 ほかによるご挨拶
・ホテルオークラ札幌 総料理長 生方 靖史による提供メニューのご説明
・羊蹄山周辺7町村の特産品を用いた洋・中メニューの試食(立食ブッフェ)
・フェアランチメニューの展示

出席者／羊蹄山麓町村長会(蘭越町、ニセコ町、真狩村、留寿都村、喜茂別村、京極町、倶知安町の各町村長ほか関係者の皆様)、北海道銀行、北海信用金庫

【パネル展概要】

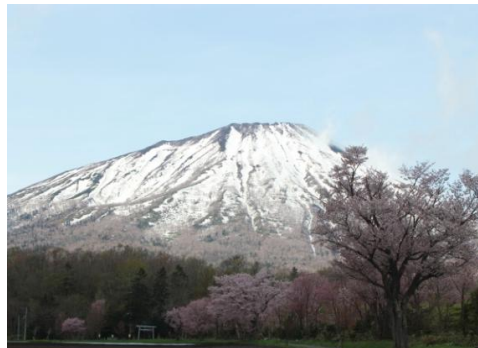
期 間／4月1日(土)～5月31日(水)

場 所／1階「レストラン コンチネンタル」前、地下1階「中国料理 桃花林」横の通路

内 容／フェアにご協力いただく7町村から眺めた羊蹄山などの風景写真を展示。
各町村から眺める羊蹄山の異なる形、風情をゆっくりとご観覧ください。



京極町「ふきだし公園から眺める羊蹄山」



真狩村「桜と羊蹄山」

《羊蹄山麓の特産品を用いた、4月のメニューのご案内》

5月のメニューは別途お知らせいたします。

内容は決まっておりますので、必要な場合はお問い合わせ下さいませ。



【レストラン コンチネンタル】

■ペイサージュランチ(全8品) 2,600円

- ・ニセコ町産人参のムース仕立て チキンサラダと共に
 - ・羊蹄山周辺でとれたスイートコーンのクリームスープ
 - ・白身魚のポワレ バタークリームソース
ニセコ町産黒千石をアクセントに
 - ・ルスツ高原豚肩ロースのピカタ
 - ・京極の「名水珈琲」使用ティラミス
- 倶知安町産麦芽水あめ入りピスタチオのアイスを添えて ほか

■ホワイトオムライス 雪どけ間近のようていをイメージに 1,200円

■サンデーランチブッフェ 大人2,300円 ほか

- ・ニセコ町産じゃが芋「とうや」のクリームグラタン
- 「きもべつ味噌」をアクセントに ほか

営業時間／ランチ 11:30～15:00LO (日曜日はブッフェのご提供)

ディナー17:30～22:00(予約制)

T E L / 011-221-2403





【中国料理 桃花林】

■楊貴妃ランチ～ぐるっとようてい山麓～（全7品） 2,600円

- ・ニセコ町産黒千石とルスツ高原豚スペアリブの蒸しスープ
- ・ニセコ町産男爵いもの五目包み焼き
- ・“ニセコ町産ゆり根”と鶏肉の炒め
- ・羊蹄山周辺野菜入り揚げ麩の香味炒め
- ・海老とからし菜入り らんこし米「ゆめぴりか」の炒飯
- ・京極の「名水珈琲」入りココナツミルク 一口菓子 ほか

■広東美食ランチ ～ぐるっとようてい山麓～（全7品） 3,600円

■広東美食紀行（ディナー／全7品） 8,400円

- ・ニセコ町産黒千石入りふかひれの煮込み
- ・羊蹄山周辺野菜入り北海道産牛ヒレ肉のオイスターソース炒め
- ・タラバ蟹入り らんこし米「ゆめぴりか」の炒飯 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】

■お花見二段弁当

～ぐるっとようてい山麓フェア～（ランチ／全10品） 2,100円

- ・桜鱈の南蛮漬け ニセコ町産玉葱添え
- ・自家製豆腐 ニセコ町産百合根のせ
- ・羊蹄山十割そば
- ・竹の子とニセコ町産人参入り炊き合わせ ほか

■北海道味めぐり会席

～ぐるっとようてい山麓フェア～（ディナー／全8品）

7,560円（税込み・サ別）

- ・桜鱈の牛蒡味噌焼き ニセコ町産百合根のせ
- ・“ニセコ町産北あかり”と豆乳のすり流し 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】

■ニセコ町産ゆり根のタルト 1個 440円（消費税込み）

ゆり根を贅沢に敷きつめ、レモンが香る豆乳入りチーズクリームでサンドしました。

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、プレシャスを除く）