



Hotel Okura  
SAPPORO

# PRESS RELEASE

報道関係各位

2017年4月25日 Immediate Release  
ホテルオークラ札幌

## ぐるっとようてい山麓フェア

～5月 新緑編～

[協力]

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）  
北海道銀行、北海信用金庫



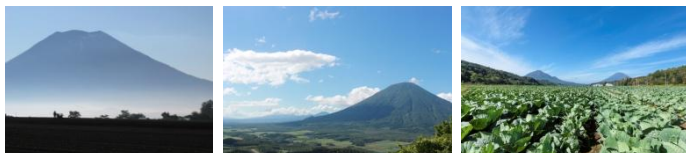
ホテルオークラ札幌（中央区南1西5）の洋・中・和レストランでは4月1日（土）より2ヵ月間に渡り、羊蹄山周辺7町村の食材を用いた料理をご提供しております。5月1日（月）からは洋・中・和レストラン共にメニューを新たに、越冬して甘みを蓄えた野菜をはじめ、京極町の湧水、ルスツ高原豚などの特産品をオークラテイストにてご提供いたします。期間中は北海道遺産や日本の「名水百選」にも選定されている“京極町の湧水”を使用したライスや杏仁豆腐をご提供しております。（ライスは各レストラン、杏仁豆腐は中国料理 桃花林でのご提供）。また館内にて、各町村から眺める羊蹄山などの風景写真を展示する「パネル展」を同時開催しており、連日多くのお客様にゆっくりとご観覧いただいております。

### 《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：5月1日（月）～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

### 《パネル展概要》

- 期 間／開催中～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いただけます。



左から  
ニセコ町：羊蹄山  
真狩村：軍人山からみた夏の羊蹄山  
喜茂別町：キャベツ畑

＜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](mailto:miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp)

## 《羊蹄山麓の特産品を用いた、5月のメニューのご案内》



### 【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

- ・らんこし米「ほしのゆめ」を枕に 北海道産アスパラガスと海老のカクテル
- ・グリーンピースの冷製クリームスープ ニセコ町産黒千石をアクセントに
- ・白身魚のソテー 「ようていトマトジュース」使用 ナポリタンソース
- ・羊蹄山麓 春の芽吹き 香草をまとった「真狩ハーブ豚」のグラタン風
- ・メイプルプリン ニセコ町産人参のソルベを添えて ほか

#### ■サンデーランチbuffet 大人2,300円 ほか

- ・“ニセコ町産キャベツ”とベーコンのスパゲッティ クリーム和え
- ・「真狩ハーブ豚」バラ肉のグリーンカレー ほか

営業時間／ランチ 11:30～15:00LO (日曜日はbuffet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<sup>とうかりん</sup>】

#### ■楊貴妃ランチ～ぐるっとようてい山麓～(全7品) 2,600円

- ・ニセコ町産人参入り中華風茶碗蒸し
- ・「羊蹄山十割そば」入り春巻 わさびの香り
- ・ルスツ高原豚の湯引き 香味ソース
- ・“ニセコ町産玉葱”と海老・つぶ貝の豆板醬炒め
- ・らんこし米「ゆめぴりか」の蓮の葉包み炒飯 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

- ・“ニセコ町産ゆり根”とタラバ蟹入りふかひれの煮込み
- ・“ニセコ町産玉葱”と海老・白身魚の海老味噌炒め
- ・“ニセコ町産キャベツ”と北海道産牛ヒレ肉の辛味炒め  
(「きもべつ味噌」使用) ほか

営業時間／ランチ 11:30～15:00LO

ディナー17:00～21:00LO

T E L／011-221-2405



＜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](mailto:miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp)



### 【きょうど料理亭 杉ノ目】

#### ■葵御膳～ぐるっとうようてい山麓フェア～(ランチ/全9品) 2,100円

- ・ニセコ町産男爵芋と玉ねぎのグラタン
- ・桜鱈のグリーンアスパラガス焼き  
半熟玉子(倶知安町 石川養鶏場の卵) 花蓮根
- ・ルスツ高原豚のニセコ町産野菜巻き(キャベツ・人参使用)  
塩ポン酢と共に
- ・羊蹄山十割そばなめこ卸しのせ
- ・ニセコ町産黒千石豆ご飯
- ・喜茂別町産「きもべつ味噌」の味噌椀 ほか



#### ■北海道味めぐり会席～ぐるっとうようてい山麓フェア～

(ディナー/全8品) 7,560円(税込み・サ別)

- ・“ニセコ町産百合根”と豆乳のすり流し
- ・時鮭のじゃが芋焼き(ニセコ町産「とうや」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 プレシヤス】

#### ■ニセコ町産男しゃくいも入りパン

(倶知安町産小麦「春よ恋」「きたほなみ」使用) 1個 250円(消費税込み)

じゃがいもの素揚げやマッシュポテトをチーズと合わせて全粒粉のサクサク生地で包み、焼きあげました。ナツメグの香りと岩塩がアクセント。

営業時間/10:00～21:30L0(パン・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、プレシヤスを除く)|

<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](mailto:miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp)