



Hotel Okura
SAPPORO

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

報道関係各位

2017年6月22日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

ホテルオークラ札幌 「美唄フェア」開催

名物とりめし・美唄焼き鳥・夏野菜をオークラスタイルでご提供
アルテピアッツァ美唄で人気の「こころを彫る授業」がホテルオークラにやってくる！

【協力】

美唄市、JA びばい、アルテピアッツァ美唄

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7月1日（土）～31日（月）の期間中、「美唄フェア～名物とりめし・美唄焼き鳥・夏野菜をオークラスタイルで～」を開催いたします。美唄産の食材を使用したフェアは昨年初めて開催し、今回で2回目となります。今回は美唄市が誇る2大名物「とりめし」と「美唄焼き鳥」を、洋・中・和の料理長が個性的にアレンジしてご提供いたします。「とりめし」は、大正時代から伝わる郷土料理で、鶏肉と玉ねぎのスープでお米を炊きあげる味わい深い一品。「美唄焼き鳥」は、鶏の様々な部位を塩コショウで味わうモツ串として全国的に認知度を上げている美唄市自慢のグルメです。ともに鶏の旨みを余すことなく丸ごといただく知恵が生きたメニューを、是非ご堪能ください。

報道関係者の皆様向けに試食の機会をご用意いたします。詳細は別紙をご覧くださいませ。



●レストラン コンチネンタル/ランチ

左)鶏もも肉のプロシエット 爽やかなピストソースと共に
右)美唄産小麦のサラダ仕立て 美唄“とりめし”風

●中国料理 桃花林/ディナー

美唄産トマト入り
海老のチリソース煮

●きょうど料理亭 杉ノ目/ランチ

鶏の照り焼きご飯
（「びばいのてしごと醤油」使用）

7月9日（日）、22日（土）には同フェアにご協力いただく安田 侃彫刻美術館“アルテピアッツァ美唄”で人気の「こころを彫る授業」を短時間で気軽に体験いただける特別企画を、館内にて実施いたします。大理石や道具に触れるだけでも不思議と心が落ち着くそう。自身のこころと向き合いながらコツコツ石を彫る、貴重な時間をお過ごしください。報道関係者の皆様には是非この様子をご取材いただければ幸いに存じます。ご多用の中と存じますが、ご検討くださいませ。詳細は別紙をご覧くださいませよう願いたします。

<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

《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^{とうかりん}、きょうど料理亭 杉ノ目、ラウンジ プレシャス
- 期間：7月1日(土)～7月31日(月)
- 提供時間：各レストランのランチ・ディナータイム（※コンチネンタルはランチのみ）
ラウンジ プレシャスは10：00～21：00LO
- 内容：美唄市の特産品を用いた料理と、オークラ風アレンジした「とりめし」「美唄焼き鳥」のご提供、パネル展の実施、アルテピアッツァ美唄「こころを彫る授業」の実施
- 使用食材：グリーンアスパラガス、ズッキーニ、トマト、ハスカップ、胡瓜、小麦、はちみつ、びばいのてしごと醤油、びばいのてしごと味噌、角屋の石炭やきそば

《パネル展概要》

- 期間／7月1日(土)～7月31日(月)
- 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／彫刻家 安田 侃^{かん}氏の作品を見るだけでなく体感できる野外彫刻美術館「アルテピアッツァ美唄」や美しい水鳥が集う「宮島沼」、桜の名所として知られる「東明公園」など、美唄市の風景写真を館内にてご覧いただけます。



宮島沼



アルテピアッツァ美唄

《こころを彫る授業体験 概要》

- 日時／7月9日(日)、22日(土) 11：30～15：00
- 場所／3階 宴会場 オーク
- 内容／イタリアの白大理石などを使って自身のこころと向き合いながらコツコツ石を彫る「こころを彫る授業」を短時間で気軽にご体験いただけます。アルテピアッツァ美唄のスタッフが一對一で対応して下さるので、彫刻が初めての方でも安心してご参加いただけます。
所要時間は1分よりお好きなだけ、参加無料、予約不要。
※作品を造り上げるものではありません。混雑状況により時間制限を設けさせていただく場合がございます。



＜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
電話：011-221-2281(直通)/FAX：011-221-3979

【レストラン コンチネンタル】

営業時間／ランチ 11：30～15：00 L0（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



■ プレーヌランチ(全8品) 2,600円

- ・美唄産小麦のサラダ仕立て 美唄“TORIMESHII”風
- ・本日の白身魚 みそバターソース「びばいのでしごと味噌」使用
- ・鶏もも肉のプロシエット 爽やかなピストソースと共に
- ・美唄産グリーンアスパラガスのサバイオーネグラタン
マスカルポーネのアイスクリーム添え ほか

■美唄「角屋の石炭やきそば」 爽やかトマトソース 1,200円

■サンデーランチブッフェ(毎週日曜日開催)

- ・“美唄産グリーンアスパラガス”とベーコンのペペロンチーノ
- ・美唄「角屋の石炭やきそば」と夏野菜のクリームグラタン
- ・「びばいのでしごと醤油」入りチキンカレー

【中国料理 桃花林】

営業時間／ランチ 11：30～15：00 L0

ディナー17：00～21：00 L0

T E L／011-221-2405



■楊貴妃ランチ～美唄から～(全7品) 2,600円

- ・“美唄産胡瓜”の酢漬けと前菜の二種盛り合わせ
- ・鶏肉の“美唄産はちみつ”照り焼き 蒸しパン添え
- ・美唄産ズッキーニの肉詰め煎り焼き「びばいのでしごと醤油」ソース
- ・“美唄産トマト”と海老の卵炒め
- ・“美唄産グリーンアスパラガス”と鶏肉のあんかけ炒飯 ほか

■広東美食ランチ～美唄から～(全7品) 3,600円

■広東美食紀行～美唄から～(ディナー／全7品) 8,400円

- ・美唄産ズッキーニと北海道産牛ヒレ肉の炒め
- ・美唄産トマト入り海老のチリソース煮 ほか

<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

電話：011-221-2281(直通)/FAX：011-221-3979

【きょうど料理亭 杉ノ目】 営業時間／ランチ 11：30～15：30 L0
ディナー17：00～21：00 L0
T E L／011-222-0082



■夏まつり二段弁当～美唄フェア～(ランチ／全10品) 2,100円

- ・ 鮭の塩麴焼き 美唄産グリーンアスパラガス添え
- ・ “美唄産ズッキーニ” と帆立貝と烏賊の酢の物
- ・ 鶏の照り焼きご飯 (「びばいのてしごと醤油」使用)
- ・ 鶏つくね入り味噌椀 (「びばいのてしごと味噌」使用)
- ・ 美唄産ハスカップ入りヨーグルトムース ほか

■北海道味めぐり会席～美唄フェア～

(ディナー／全9品) 7,560円(税込み・サ別)

- ・ 美唄産グリーンアスパラガスの辛子漬け
- ・ 美唄産ズッキーニ入りとうもろこしのすり流し
- ・ 時知らず味噌柚庵焼き (「びばいのてしごと醤油」使用)
- ・ 美唄そば ほか

【ラウンジ プレシヤス】 営業時間／10：00～21：30 L0(ケーキ類は21:00 L0)
T E L／011-221-2403



■フロマージュブランと美唄産ハスカップのコンポート

一個 540円(消費税込み)

北海道産チーズを贅沢に使用したふわふわのフロマージュブランをパイ、ハスカップのコンポート、コンフィチュールと共にお愉しみてください。

※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。

※上記のほかにも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
電話：011-221-2281(直通)/FAX：011-221-3979

「美唄フェア」 プレスランチ参加申し込み書

【期間】 2017年7月3日(月)～10日(月)

美唄フェア開催にあたり、報道関係者様向けに試食の機会をご用意いたしました。
2名様までご招待させていただきますので、ご参加をご希望の際は、誠にお手数ではございますが、
下記の必要事項をご記入のうえ、メールまたはFAXにてご予約をお願いいたします。

受け取り次第、ご予約確認のご連絡をさせていただきます。
ご多用中と存じますが、皆様のご参加をお待ちしております。

ご来店予定日	2017年 7月 日 ()
ご来店予定時間	時 分頃
貴社名	
貴媒体名	
部署名	
ご芳名	
ご利用人数	計 名様
ご連絡先お電話番号	

【ご連絡先】

ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎
電話：011-221-2281(直通)／FAX：011-221-3979
E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp