



Hotel Okura
SAPPORO

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

2017年7月20日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

ホテルオークラ札幌 「北見フェア」 ～100年目の玉ねぎと“北見焼肉”～

【協力】

JAきたみらい・JAところ・常呂漁協・(株)北海道チクレンミート
北見物産協会・北見金融協会・北見市

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8月1日（火）～31日（木）の期間中、「北見フェア～100年目の玉ねぎと“北見焼肉”～」を開催いたします。北見市単独でのフェアは今回初めての開催となります。今年は、北見市で玉ねぎの生産が始まって100周年という節目の年。本フェアではサラダ玉ねぎをはじめ、赤玉ねぎ「くれない」やミニ玉ねぎ「ペコロス」など見た目も味わいも異なる玉ねぎの特徴を生かした料理をご提供いたします。また北見市は焼き肉店の数の対人口比が北海道内一という焼肉の街でもあります。玉ねぎやフルーツを使った甘めのタレであらゆる部位を食す“北見焼肉”を、洋・中・和それぞれの料理長が個性的な料理へとアレンジいたしました。中国料理 桃花林では北見を連想させるハッカの香りのおしぼりもご用意。館内では「ピアソン記念館」「北見ハッカ記念館・薄荷蒸溜館」など北見の名所や風景をご案内するパネル展も実施いたします。

また7月26日（水）には、北見市 辻市長をはじめ関係者の皆様に参加されての試食会を開催いたします。ご多用の中と存じますが、報道関係者の皆様にも是非ご参加いただければ幸いです。詳細は別紙にてご覧いただけますようお願いいたします。



●レストラン コンチネンタル／ランチ
名物 北見焼肉をイメージして
北海道産牛サガリの焼肉ボル
オークラスタイル



●中国料理 桃花林／ランチ
北見焼肉風炒め



●きょうど料理亭 杉ノ目／ランチ
北海道産牛サガリの
味噌漬け焼き



●ラウンジ プレシャス
北見産玉ねぎのピロシキ
(ジンジャー・ローズマリー風味)

<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 プレシヤス
- 期 間：8月1日(火)～8月31日(木)
- 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 プレシヤスは10：00～21：00 L0
- 内 容：北見市の特産品「玉ねぎ」を用いた料理と、オークラ風アレンジした「北見焼肉」のご提供、パネル展の実施

《パネル展概要》

- 期 間／8月1日(火)～8月31日(木)
- 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



ピアソン記念館



ハッカ記念館

- 内 容／世界遺産にも認定されている「ピアソン記念館」や100年近く続いたハッカ栽培の歴史を伝える「北見ハッカ記念館」、隣接する「薄荷蒸溜館」、サロマ湖の景色など、さまざまなスポットをご紹介します。

《関係者による試食会》

- 日 時／7月26日(水) 11：00～12：30
- 場 所／地下2階 宴会場 トライベカ
- 主 催／北見金融協会
- 内 容／・北見市 辻市長による北見市観光プロモーション
・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説明
・各レストラン、ラウンジ、宴会メニューの展示
・北見市の特産品を用いた洋・中メニューの試食(立食ブッフェ)
- 出 席 者／北見市 辻市長
北海道農業協同組合中央会 副会長 小野寺様
きたみらい農業協同組合 代表理事組合長 西川様
北見商工会議所 会頭 永田様
北見物産協会 会長 永田様
(株)北海道チクレンミート 代表取締役社長 木村様
(株)ホテルオークラ札幌 代表取締役社長 宮崎 誠

＜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

E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp

◆◆北見市の特産品を用いたメニュー◆◆

【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



■ シャンランチ～北見の畑から～（全8品） 2,600円

- ・北見産玉ねぎのムースと
赤玉ねぎ“くれない”のピクルスとのハーモニー
- ・豚ロースのソテー 北見産玉ねぎのシャリアピンソース
- ・ココナツムースとトロピカルフルーツソルベ
ハッカ香るヨーグルトソースと共に ほか

■ 名物 北見焼肉をイメージして

北海道産牛サガリの焼肉ボル オークラススタイル 2,300円（下写真）

■ サンデーランチブッフェ（毎週日曜日開催） 大人 2,300円ほか

- ・豚ロースの低温ロースト 北見産玉ねぎソースと共に
- ・北見産玉ねぎ入りポテトグラタン
- ・北見産玉ねぎパイ ほか



【中国料理 とうかりん 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～北見から～（全7品） 2,600円

- ・海老のすり身オブラート包み揚げ マンゴー風味
- ・北見焼肉風炒め
- ・北見産玉ねぎ入り塩焼きそば
- ・小豆入り杏仁豆腐 ココナツの焼き菓子ほか

■ 広東美食ランチ～北見から～（全7品） 3,600円

■ 広東美食紀行～北見から～（ディナー／全7品） 8,400円

- ・北見焼肉風炒め
- ・“常呂産帆立貝”と大海老のニンニク炒め ほか

■ アラカルト

- ・北見焼肉風炒め 特小盆（1～2人前）3,000円（下写真）



【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



■涼み御膳～北見フェア～(ランチ/全 11 品) 2,100 円

- ・北海道産牛サガリの味噌漬け焼き
- ・北見産玉葱くれない入りサラダ
- ・北見産「麦まるごとうどん」なめこ卸しのせ
- ・北見産小玉葱ペコロス入り冷やし煮物 ほか

■北海道味めぐり会席～北見フェア～

(ディナー/全 9 品) 7,560 円(消費税込み・サービス料別)

- ・北海道産牛サガリの網焼き 北見産玉葱を使ったソース添え
- ・北見産小玉葱ペコロス入り冷やし煮物
- ・北見産「麦まるごとうどん」ほか



(下写真) 涼み御膳より

北海道産牛サガリの味噌漬け焼き (手前)

北見産「麦まるごとうどん」なめこ卸しのせ (奥)

【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



■北見産玉ねぎのピロシキ(ジンジャー・ローズマリー風味)

1 個 300 円(消費税込み)

玉ねぎの甘みを引き出した餡をたっぷり包んで焼きあげました。

アクセントの生姜とローズマリーがスパイシーに香る夏らしい一品です。

※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。

【宴会メニュー】

フェア期間中、宴会にてJ Aところの”うどん”を用いたユニークなメニューもご用意いたします。

※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