



Hotel Okura
SAPPORO

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

2017年9月21日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

北海道の秋の味覚をオークラのレシピで！ ホテルオークラ札幌×ホクレン大収穫祭 「ホクレン大収穫祭フェア」

【協力】ホクレン農業協同組合連合会

ホテルオークラ札幌（中央区南1条西5丁目）の洋・中・和 各レストランにて、10月1日（日）～31日（火）の期間中、「ホクレン大収穫祭フェア」を開催いたします。札幌三越 本館 10階催事場にて開催される「第46回ホクレン大収穫祭」[10月17日（火）～23日（月）開催]との連動企画で、今年で5回目を迎えます。稚内勇知地区で栽培され大変糖度の高い「勇知いも」や、「大豆（とよまさり）」、「てんさい糖」などを用いた料理のほか、北海道の牛乳・生クリーム・砂糖で作られた「北海道ソフトアイス」もご提供いたします。また、毎年恒例の札幌三越とホテルオークラ札幌での抽選会も実施し、フェアを一層お楽しみいただけます。

9月29日（金）にはオープニングイベントを開催いたします。フェア関係者のほか、ホクレン GGreen fan club “ぐりんぐらん”のメンバーの方にもご参加いただけます。ご多用中と存じますが、報道関係者の皆様のお越しをお待ちしております。

【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、ラウンジ プレシヤス
- ・内 容：北海道の秋の味覚をご堪能いただけるお料理のご提供、農産物などが当たる抽選会の実施
- ・期 間：10月1日（日）～31日（火）
- ・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タイムのみ）
- ・協 力：ホクレン農業協同組合連合会

【ホテルオークラ札幌・札幌三越での抽選会について】

ホテルオークラ札幌にて

各レストランにて「ホクレン大収穫祭フェア」対象メニューをお召し上がりいただいた方に抽選で[新米]北海道米や農産物のセット、ホクレン大収穫祭でご利用いただけるお買物チケットなどが当たります。

抽選期間／10月1日（日）～23日（月）

札幌三越 本館にて

「2017ホクレン大収穫祭 北海道のみより秋ギフト」全国発送をお申し込みされた方に抽選で、ホテルオークラ札幌でご利用いただける「ペアお食事券」や「ペアランチ券」が当たります。

抽選期間／10月16日（月）ランチまで

【オープニングイベント】

日時／9月29日（金） 11:30～13:00

場所／ホテルオークラ札幌 3階宴会場 チェルシー（予定）

内容／①フェアメニュー、農産物の展示 ②フェアメニュー立食buffet形式での試食会 ③交流会

参加者／ホクレン農業協同組合連合会関係者、ホクレン GGreen fan club “ぐりんぐらん”メンバー、札幌三越関係者

<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）/E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp

◆◇ホクレン大収穫祭フェアメニュー◇◆

【レストラン コンチネンタル】

営業時間／ランチ 11：30～15：00 LO（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



■ホクレン大収穫祭ランチ(全8品) 2,600円

- ・北海道産野菜達とチキンのカクテル
- ・南瓜のクリームスープ 北海道産大豆(とよまさり)をアクセントに
- ・北海道産 SPF ポークをじっくりと焼き上げ 秋の味覚きのこソースと共に
- ・パン または ライス(北海道米ゆめぴりか)
- ・てんさい糖のアイスクリームと洋梨パイのハーモニーを ほか

■ヒーリングランチ 1,200円

チキンのカレー風味リゾット 北海道産りんごをアクセントに (下写真)



■サンデーランチbuffet(毎週日曜日開催) 大人2,300円ほか

- ・北海道産じゃがいものクリームグラタン
- ・秋の味覚入りジャンボオムレツ
- ・ポークカレー 北海道産大豆(とよまさり)入り ゆめぴりかと共に
- ・カップケーキ(北海道産小麦使用) ほか

【中国料理 桃花林】

営業時間／ランチ 11：30～15：00 LO

ディナー17：00～21：00 LO

T E L／011-221-2405



■楊貴妃ランチ～ホクレン大収穫祭フェア～(全7品) 2,600円

- ・前菜の二種盛り合わせ 北海道産大豆(とよまさり)添え
- ・海老の揚げワンタン てんさい糖の甘酢ソース
- ・稚内産勇知いもと鶏肉の醤油煮
- ・北海道産 SPF ポークとポップコーンの香り辣油炒め
- ・干し海老と中国ソーセージの蒸しご飯(北海道米ゆめぴりか)

■広東美食ランチ～ホクレン大収穫祭フェア～(全7品) 3,600円

■広東美食紀行～ホクレン大収穫祭フェア～(ディナー／全7品) 8,400円

- ・D0 Beef の豆豉醬炒め
- ・大海老の衣揚げ てんさい糖の甘酢ソース ほか



■アラカルト

- ・D0 Beef の豆豉醬炒め 特小盆(1～2人前) 4,500円(下写真)

<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)/E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp

【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



■秋まつり弁当～ホクレン大収穫祭フェア～(ランチ／全 11 品) 2,100 円

- ・北海道産 SPF ポークと野菜の炊き合わせ
- ・北海道産坊ちゃん南瓜のグラタン
- ・北海道産大豆（とよまさり）の含め煮 日高産揚げ昆布のせ(下写真)
- ・稚内産勇知いもサラダ(下写真)
- ・いくらご飯(北海道米ななつぼし)
- ・てんさい糖入り黒ごまプリン ほか



■北海道味めぐり会席～ホクレン大収穫祭フェア～

(ディナー／全 8 品) 7,560 円(消費税込み・サービス料別)

- ・いくらの醤油漬け
- ・銀鱈袖庵焼き 稚内産勇知いもの塩茹で添え
- ・雲丹と北海道産きのこの小鍋 ほか

【ラウンジ プレシャス】 営業時間／10：00～21：30 L0(ケーキ類は 21:00 L0)

T E L／011-221-2403



■北海道産小麦とてんさい糖のマラサダ

(プレーン 5 個入り・チョコ 4 個入り) 各 432 円(消費税込み)

ハワイの定番おやつ「マラサダ」を北海道産の材料を使って再現しました。
てんさい糖のやさしい甘さでお召し上がりください。

※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。



■北海道ソフトアイス (濃厚バニラ・抹茶ミルク)

各 500 円(消費税・サービス料込み)

北海道の牛乳・生クリーム・砂糖で作ったクリーミーで濃厚な味わいです。
バニラビーンズをふんだんに使用した香り豊かな濃厚バニラと、香り高い抹茶の風味
が印象的な抹茶ミルクの 2 種類をご用意いたしました。

※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、プレシャスを除く)

＜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)/E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp