



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

報道関係各位

2017年11月28日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

ホテルオークラ札幌

12月「ひろおサンタランドフェア」開催

【協力】 広尾町、広尾漁業協同組合

ホテルオークラ札幌（中央区南1西5）では12月1日（金）～31日（日）の期間中、館内3店舗のレストランにて「ひろおサンタランドフェア」を開催いたします。日本唯一のサンタランドの街として知られる広尾町。町の目の前の太平洋で獲れた脂ののった味わい多彩な魚介類や、日高山脈の大自然で育った、“ひろおジビエ”として近年注目されている鹿肉などが届きます。広尾町の食材を用いたフェアは今回で8回目を迎えますが、新たに加わった食材はもちろんのこと、毎年ご好評いただいている食材の洋・中・和それぞれの料理長による多様なアレンジにもご注目。同じ素材でも趣の違った洋・中・和のお料理をぜひこの機会にお愉しみてください。なお、お食事をご利用のお客様は、サンタランドから届くクリスマスカード「ひろおサンタメール」を優待価格にてお申込みいただける特典をご用意（1通300円、通常500円）。お孫様やお子様のほか、お世話になった方への季節のご挨拶にもぜひご利用ください。



左から

- レストラン コンチネンタル ランチ/サンタさんの気まぐれカレー
- レストラン コンチネンタル ランチ/広尾町産タラのソテー 香草ドレッシング
- 中国料理 桃花林 ランチ/“広尾前浜産イカ”と鶏肉の辛味噌炒め スナエビ風味
- きょうど料理亭 杉ノ目/広尾前浜産エゾバイツブのうま煮・広尾町産ししゃものオランダ煮

《オープニングイベントのご案内》

- 日 時：12月1日（金）11：30～13：00
- 場 所：トライベカ（地下2階 宴会場）
- 内 容：広尾町町長 村瀬優様ご挨拶、ホテルオークラ札幌 総料理長 生方靖史による料理説明、広尾町の食材を用いた洋食・中華メニュー試食（立食buffet）、フェアメニュー展示
- 参加者：広尾町町長 村瀬優様、北海道議会議員 喜多龍一様、ひろおジビエ 北藤義通様 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 田中・今井

〒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：tanakak@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、きょうど料理亭 杉ノ目
- 開催期間：12月1日（金）～12月31日（日）
- 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）
- 内容：広尾町産の食材を使用した料理の提供、広尾町産の特産品等が当たる抽選会、永田萌ポスター展

《永田萌ポスター展概要》

- 期間：12月1日（金）～12月25日（月）
- 『ひろおサンタメール』のイラストを手掛ける作家・永田萌がこれまでに描いた絵柄の中から選りすぐりのポスター数点をロビー等に展示。幻想的でかわいらしい世界をお楽しみください。

◆◇広尾町の注目食材◇◆

『エゾバイツブ』さまざまなツブの種類の中でも、より味が良く旨みが豊か。

『ししやも』 秋から冬にかけて1ヵ月しか漁獲されない貴重な魚で、
広尾は日本有数の水揚げ量を誇る町。脂がのってふっくら柔らか。

『スナエビ』 ししやもと共に収穫される小さなエビ。甘みのある、濃厚なダシにぜひご注目を。
桃花林ではスナエビを香り豊かな辛味噌に仕上げました。

『鹿肉』 浜風を浴びた山野草を食べた鹿は肉付きがよく、ミネラルが豊富。

フェア期間中、各レストランにて鹿肉を使用した単品料理をご提供します。

【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

- ひろおサンタランドランチ～デサンプル・ディジョネ～ お一人様 2,600円
 - ・広尾前浜産エゾバイツブの香草バター焼き
 - ・ミネストローネスープ
 - ・広尾町産タラのソテー 香草ドレッシング
 - ・さーちゃんお勧め ローストチキン オークラススタイル ほか全8品



- ヒーリングランチ お一人様 1,200円
サンタさんの気まぐれカレー

- サンデーランチブッフェ（日曜日開催） 大人 2,300円ほか
 - ・“広尾前浜産秋鮭”と水菜のクリームスパゲッティ
 - ・広尾前浜産タラのナージュ仕立て
 - ・広尾前浜産きゅうり魚の変わり揚げ ほか



- 広尾町産鹿肉のブレゼ（写真下） 2,700円
☆鹿もも肉を2時間ほどじっくりと煮込み、とろけるような食感。

【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
TEL／011-221-2405

- 楊貴妃ランチ～広尾町から～ お一人様 2,600 円
- ・広尾前浜産エゾバイツブ入り前菜の二種盛り合わせ サラダ添え
- ・広尾前浜産鱈のすり身団子入りスープ
- ・広尾前浜産ししゃもの変わり揚げ
- ・“広尾前浜産イカ”と鶏肉の辛味噌炒め スナエビ風味 ほか全 7 品



- 広東美食ランチ～池田町から～(全 7 品) お一人様 3,600 円

- 広東美食紀行～池田町から～(ディナー) お一人様 8,400 円
- ・広尾前浜産毛蟹の葱・生姜蒸し 赤酢添え ほか全 7 品



- 広尾町産鹿ロースの黒胡椒炒め(写真下)
特小盆(1～2 人前) 2,500 円
☆柔らかな鹿肉は赤ワインと共に堪能していただきたい一品。

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

- 雪見御膳～広尾町フェア～(ランチ) お一人様 2,100 円
- ・広尾町産鱈の香草パン粉揚げ 芝漬ソースと共に
- ・広尾前浜産エゾバイツブのうま煮
- ・広尾町産ししゃものオランダ煮
- ・広尾町産鮭の三平汁 ほか全 10 品



- 北海道味めぐり会席～広尾町フェア～(ディナー) お一人様 7,560 円(消費税込み・サービス料別)
- ・広尾町産鱈の真丈 みぞれ仕立て ほか全 8 品

- 広尾町産鹿ロースの煮込み 小鍋仕立て 山わさびを添えて
一人前 1,620 円(消費税込み・サービス料別)

※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。
※表示金額には消費税・サービス料が含まれております。

＜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 田中・今井
〒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: tanakak@sapporo.hotelokura.co.jp