



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

平成 29 年 12 月 28 日 (木) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

美食の旅で始める新年

北海道味紀行

～ホテルオークラ札幌の味で巡る北海道～



ホテルオークラ札幌（中央区南 1 西 5）では 1 月 1 日（月・祝）～31 日（水）の期間中、館内 3 店舗のレストランにて北海道各地の食材をふんだんに取り入れたお料理をご提供するレストランフェア「北海道味紀行～ホテルオークラ札幌の味で巡る北海道～」を開催いたします。当ホテルは全道各地の地元食材に着目しており、2013 年 3 月より北海道の各地域をテーマとした月ごとのレストランフェアを行っております。その土地ならではの魅力あふれる食材を用いたコース料理を洋・中・和レストランにてご提供し、食材の認知度向上や地域の活性化に少しでも貢献できるよう、努めてまいりました。今回の「北海道味紀行」は 2017 年の集大成として、実際にお客様からの反響が大きかったメニューや、各料理長が皆様にもう一度味わっていただきたいおすすめ食材を中心にコースをご用意いたしました。また、日頃のご愛顧に感謝を込めてホテルオークラの伝統的なレシピをアレンジしたメニューや長年にわたる定番人気商品なども多数取り入れております。

《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：1 月 1 日（月・祝）～1 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 ※コンチネンタルはランチのみ
- 内 容：北海道各地の地域食材をふんだんに取り入れた、ホテルオークラ札幌ならではの味をお愉しみいただけるコース料理のご提供

＜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

【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料理のご提供）

ディナー 17：30～22：00（ご予約制）

T E L / 011-221-2403

■オークラ トラディションランチ お一人様 2,600円

- ・帆立貝のソテー ビエラス風 <写真左下>
- ・コンソメスープ カレー風味のクリームと共に
- ・チキンキエフ トマトソース
- ・パリブレスト プラリネアイスクリーム添え

ほか全8品

ホテルオークラ東京の『絶対の一品』として知られるコンソメスープ。
カレー風味のクリームと卵黄を加え、グラタン風に仕上げました。
食欲をそそるスパイスの香りにとろけるような食感はまさしく
北海道の冬にふさわしいアレンジです。



■ヒーリングランチ <写真右下> お一人様 2,020円

トラディショナル ハッシュドビーフ
(スープ・サラダテーブル付き)



■サンデーランチbuffet 大人 2,300円ほか

《シェフ実演》 かみふらのポークのじっくりロースト メドロックソースと共に(上富良野町)

- ・シュリンプマカロニグラタン(函館市：函館牛乳)
- ・知床どりの煮込み サンガレーズ風(北海道：知床どり)
- ・かみこみ豚のカツカレー(帯広(南五日市)：かみこみ豚)
- ・ロールケーキ(江別市：江別製粉小麦) ほか

注目のブランド肉

ホテルオークラ札幌のフェアでは、北海道各地を代表する「ブランド肉」に注目。

2017年だけでも、豊西牛<帯広>、十勝池田黒豚<池田町>、ルスツ高原豚<留寿都村>などをご提供。

その中から、選りすぐりのブランド肉2種類をサンデーランチにてご提供いたします。

【上富良野町】かみふらのポーク ★6月上富良野フェアより

“地養素”という木酢液などの天然成分からなる飼料で育てられ、健康的で締まりのよい肉質が特徴。

～シェフ実演の『ローストポーク』メニューにてご用意いたします～

【帯広市】かみこみ豚 ★9月帯広フェアより

赤身に脂が噛みこみ、まるで霜降り和牛のような柔らかさが魅力。地元では“豚井”に使用されることも。

～毎月人気の『カレー』メニューにてご用意いたします～

【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 〈写真左上〉 お一人様 2,600 円

- ・ 知床どりと白きくらげの蒸しスープ
- ・ 雲南ハム入り美瑛牛乳の衣揚げ
- ・ 海老とスクランブルエッグのチリソース煮
〈栗山町・酒井農場の卵使用〉
- ・ レモン風味杏仁豆腐 胡麻団子 ほか全 7 品

雲南ハム入り美瑛牛乳の衣揚げ

美瑛牛乳をコーンスターチで固めて揚げた、とろっとした食感に驚きと絶賛のお声を多くいただきました。

雲南ハムと鶏ガラスープのだしが効いた味わい深い逸品が、好評につき再び登場します。



■広東美食ランチ (全 7 品) お一人様 3,600 円

■広東美食紀行 (ディナー) 〈写真下〉 お一人様 8,400 円

- ・ タラバ蟹と蟹の卵入りふかひれの煮込み
- ・ 北京ダックの釜焼き
- ・ 五目あんかけ焼きそば 〈江別製粉小麦使用〉 ほか全 7 品



■尾付き海老の卵白炒め 〈写真右上〉 特小盆(1～2人前) 2,500 円

☆海老と卵白が絡み合う、見た目にも華やかでおめでたい色合いの炒め料理です。

【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

T E L / 011-222-0082

■新春お年玉三段弁当 (ランチ) お一人様 2,100 円

- ・ 知床どりのハニーマスタード焼き
- ・ 豆乳入りクリームブリュレ
- ・ あさりご飯
- ・ 紅白そうめん入り椀物 ほか全 14 品



■北海道味めぐり会席（ディナー） お一人様 7,560 円

（消費税込み・サービス料別）

- ・ 鮑と蟹の和え物 <北海道・鮑>
- ・ 雲丹入りじゃがいもと豆乳のすり流し<北海道・じゃがいも>
- ・ 浜茹で毛蟹(1/4 杯)
- ・ 北海道産牛の味噌漬け 焼きたらば蟹
- ・ あんこうの小鍋 みぞれ仕立て 山わさびを添えて

<小樽/積丹・あんこう> ほかに全 8 品



【ラウンジ プレシヤス】

営業時間／10：00～21：30 LO（ケーキ類は 21:00 LO）

T E L／ 011-221-2403

■浜益産 100 年りんごのアップルパイ <石狩市浜益区・りんご>

1 個 540 円（消費税込み）

石狩市浜益にある「きむら果樹園」の樹齢 100 年を超える木から収穫したりんご「紅玉」を、甘めに仕上げたラズベリーのシロップにじっくりと、綺麗な紅色が付くまで漬けこみました。

カスタードクリームとともにパイ生地に重ねて焼き上げた、りんごの甘さの詰まった濃厚な味わいに、黄緑色があざやかなディル(ハーブ)のソースが爽やかな風味を加える、味わい深いアップルパイ。

りんごの紅白の色合いと、上にあしらった金箔が新年にふさわしい、見た目にも艶やかなスイーツです。



※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