



Hotel Okura
SAPPORO

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

2018年3月26日(月) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

【初企画】中国料理 桃花林（とうかりん）にて当日限定

4月6日(金)は『春巻きの日』

いーなはるまき

春巻づくしランチを1746円にてご提供します！

ホテルオークラ札幌 中国料理 桃花林にて4月6日『春巻きの日』にちなんだランチコースをご提供します。『春巻きの日』は4月(スプリング=春)6(ロール=巻き)の語呂合わせが由来で日本記念日協会により認定された日。新年度を迎えるこの季節に春巻きを食べて“幸せを巻きとって”ほしいという思いも込められているそうです。

今年で開業15周年を迎えるホテルオークラ札幌では、長い間愛され続けている桃花林人気の春巻を多くのお客様に味わっていただきたく、当日限りのイベントを企画しました。もちろん定番の春巻だけではなく、サラダ生春巻やおこわの春巻・デザート春巻などをコース仕立てでご用意。この日のために料理長が考案した新作満載の『春巻ランチ』を召し上がり、ぜひ“幸せを巻きとって”いただけましたら幸いです。

◆帆立貝の生春巻 サラダ仕立て

野菜がふんだんに入った生春巻をはじめに。中国料理らしく辣油でピリ辛に仕上げたマヨネーズソースをかけて。

◆本日の桃花林スープ

◆桃花林定番の春巻 釜焼き叉焼と軟白葱・パクチーの春巻 (写真右)

人気の春巻はシンプルに豚肉・タケノコ・しいたけを具材に。旨味をもたらす干し貝柱が美味しさの秘密。

しっかり味のついた釜焼き叉焼入りの春巻は調味料をつけず、ぜひそのまま。お肉の甘みが楽しめます。

◆尾付き海老の春巻 チリソースで

海老をまるごと包んだ春巻。揚げたてにチーズをのせて、桃花林人気のチリソースをかけます。

◆おこわの春巻

干し海老の風味が食欲をそそるおこわを巻きました。

◆ドライフルーツとカスタードの焼き春巻 杏仁豆腐

パリッとした食感が面白い焼き春巻と、定番人気の杏仁豆腐。



《春巻きの日 概要》

■場 所：ホテルオークラ札幌 中国料理 桃花林 (地下1階)

■日 時：4月6日(金) 11:30~15:00 LO

■料 金：お一人様 ^{いーなはるまき}1746円 (消費税・サービス料込み)

■内 容：6種類の春巻を含むランチコースの提供 ※前日までの予約を推奨

<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 杏子

〒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