



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

2018年5月21日(月) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

6月『さっぽろ食彩フェア』初開催

札幌で育った野菜やブランド豚、札幌市内の観光名所をモチーフにしたメニューなどをご提供



協力：札幌市、札幌市農業協同組合、サツラク農業協同組合、サッポロビール㈱、福山醸造㈱、㈱北彩庵、特定非営利法人サッポロ・ミツバチ・プロジェクト

2018年6月15日に開業15周年を迎えるホテルオークラ札幌では6月1日(金)～30日(土)の期間中、館内3店舗のレストランにて『さっぽろ食彩フェア』を開催いたします。今回初めての開催となる同フェアでは、地元根付く老舗企業の食材をホテルオークラ札幌の味でアレンジしたメニューをはじめ、南区で飼育されるブランド豚「古川ポーク」や中央区で養蜂・採蜜が行われる「さっぽろ蜂蜜」など近年注目されている食材を多数ご紹介。札幌の街と共に歴史を歩んできたホテルオークラ札幌ならではの『さっぽろ食彩フェア』で魅力を発信できれば幸いです。

市内老舗企業の食材をホテルオークラ札幌の味でアレンジ



豊滝産古川ポークのグリーンアスパラガス巻き 焼きとうきび添え (トモエとまと味噌使用)
(きょうど料理亭 杉ノ目「あじさい御膳～さっぽろ食彩フェア～」より)

道産素材を中心に伝統を重んじた製造技術で味噌や醤油などを作り続ける福山醸造(トモエ)の「とまと味噌」を古川ポークに塗って焼きました。大通公園を思わせる香ばしいとうきびと共に。

札幌市内の観光スポットをモチーフにしたメニュー



【左】グリーンアスパラガスのクリームソース～新緑の大通公園から～
(中国料理 桃花林「広東美食紀行～札幌から～」より)

【右】札幌のシンボル大倉シャンツェに見立てた一皿を
サツラクピュアブランのソースと共に
(レストラン コンチネンタル「さっぽろ食彩フェアランチ」より)

《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、バーオークラ
- 提供期間：6月1日(金)～30日(土) 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の提供)
※ラウンジ プレシヤスは10:00～20:30LO、バーオークラは17:00～24:00LO
- 内 容：札幌産食材を用いた料理、札幌の観光スポットをイメージした料理を含むコースメニューの提供、
さっぽろ蜂蜜を使用したケーキおよびカクテルの提供

《さっぽろ食彩フェア オープニング試食会のご案内》

- 日 時：2018年5月31日(木) 11:30～13:00 (11:15開場)
- 場 所：ホテルオークラ札幌 地下2階宴会場「トライベカ」
- 内 容：札幌産の食材を用いた各レストランおよびラウンジフェアメニューの展示・試食、
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説明
- 出席者：札幌市長 秋元様、サッポロさとらんど 施設長 北川様、札幌市農業協同組合 代表理事副組合長 軽部様
サツラク農業協同組合 組合専務理事 長濱様、福山醸造㈱代表取締役社長 福山様、
北日本フード㈱代表取締役社長 酒井様、サッポロビール㈱北海道本社副代表 住吉様
特定非営利活動法人サッポロ・ミツバチ・プロジェクト理事長 酒井様 ほか出席予定

【レストラン コンチネンタル】 TEL : 011-221-2403

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)

■ さっぽろ食彩フェアランチ お一人様 3,200円 《全8品》(写真上)

- 札幌のシンボル大倉シャンツェに見立てた一皿を
サツラクピュアブランのソースと共に
…カジキのタタキをジャンプ台のように盛り付けたデザインコンシャスなおードブル
- サツラク牛乳をつかったコーンチャウダー トモエ醤油麴をアクセントに
- 本日のお魚 ミルクの郷からやって来たバターとミルクのコラボレーション
…昔ながらの製法で作られるサツラクバターを使用した濃厚な白ワインソースで
- 豚ロースのソテー トモエ道民の味噌パート載せ グラタン風 ほか

大倉シャンツェに見立てた一皿

ホテルオークラ創業者である大倉喜七郎は、秩父宮殿下とのご縁により私財を投じて1931年に大倉山ジャンプ競技場(旧:大倉シャンツェ)を建設。完成後は札幌市に寄贈され、1972年の札幌オリンピック会場として世界に知られました。ホテルオークラ札幌との縁が深い大倉シャンツェをイメージしたおードブルを『さっぽろ食彩フェアランチ』にてご提供いたします。



■ ヒーリングランチ お一人様 1,400円 (写真下)

冷製パスタ ココナツミルクのかき氷を散らして(サツラク酪農家限定ヨーグルト使用)

…パスタソースにサツラクのヨーグルトを使用した爽やかでまろやかな味わい

■ サンデーブランچbuffet 大人お一人様 2,300円 ほか

- ポークロインのロースト さっばち蜂蜜エピス焼き
- トモエ味噌のザンギ(サツラク酪農家限定ヨーグルト使用)
- パン・デ・ピクルス サッポロクラシックで作るお漬物 ほか



【中国料理 桃花林】 TEL : 011-221-2405

営業時間／ランチ 11 : 30～15 : 00 LO

ディナー 17 : 00～20 : 30 LO

■ 楊貴妃ランチ ～札幌から～ お一人様 2,600円 《全7品》(写真上)

- “札幌産小松菜”と干し海老のトモエ塩麴炒め
- 札幌産ポーラスターほうれん草とニチロ畜産ロースハムの炒飯
(トモエ北海道丸大豆醤油使用)
- 焼き春巻サツラクピュアブラン添え 小豆とココナツの冷菓子 ほか



■ 広東美食ランチ ～札幌から～ お一人様 3,600円 《全7品》

■ 広東美食紀行 ～札幌から～ お一人様 8,400円 《全8品》

- グリーンアスパラガスのクリームソース～新緑の大通公園から～(写真下) ほか
…大通公園をモチーフにパプリカでつくったテレビ塔や花を飾りつけた楽しい一皿



■アラカルト

豊滝産古川ポークのロースと茄子の酢豚 特小盆(1~2人前) 2,300円



古川農場『古川ポーク』(札幌市南区豊滝)

札幌の奥座敷・定山溪にほど近い、緑あふれる山中にて出来るだけストレスを与えずに900頭の豚を飼育する古川農場。ライ麦やとうもろこしなどを配合したこだわりの飼料で育てた、しっかりと締まった甘みのある肉質に定評があります。桃花林でも人気が高い甘酢の酢豚に、黒酢を加えたまろやかなアレンジでご提供。



【きょうど料理亭 杉ノ目】 TEL: 011-222-0082

営業時間/ランチ 11:30~15:00 LO

ディナー 17:00~20:30 LO

■あじさい御膳 ~さっぽろ食彩フェア~ お一人様 2,100円 <全9品> (写真)

- ・豊滝産古川ポークのグリーンアスパラガス巻き 焼きとうきび添え (トモエとまと味噌使用)
- ・サツラクピュアブラン入りクリームプリン 葛切り黒蜜かけ ほか



■北海道味めぐり会席 ~さっぽろ食彩フェア~

お一人様 7,560円 (消費税込み・サービス料別) <全8品>

下記2店舗にて『さっばち蜂蜜』をつかったメニューをご提供!

さっばち蜂蜜とは 特別非常利社団法人サッポロ・ミツバチ・プロジェクトが札幌市中央区のビル屋上にて養蜂と採蜜を行っている。採取された時期によって味や香りの違いが楽しめます。

【ラウンジ プレシャス】 TEL: 011-221-2403 営業時間/10:00~20:30 LO

■さっばちロール 1個 440円 (消費税込み)

ミツバチを想わせる縞模様がチャーミングな毎回好評のさっばちスイーツが登場。

蜂蜜が香るオレンジ風味のなめらかなクリームの中にプチプチとした食感のさっばち蜂蜜ゼリーを加えました。蜂蜜ならではの優しい甘さが魅力のスイーツです。

さっばち
使用



【バー オークラ】 TEL: 011-330-3300 営業時間/17:00~24:00 LO

■さっばち蜂蜜マルガリータ 1杯 1,550円

テキーラをベースにハニーフレーバーのウイスキーを加えたフローズンカクテル。

お好みで『さっばち蜂蜜』をかけて味わうユニークな商品です。

さっばち
使用



※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。
※表示金額は消費税・サービス料込み。

7月は 釧路フェア を開催いたします



<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 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