



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

2018年6月25日(月) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

7月『釧路フェア』初開催

港町の魅力あふれる魚介のほか、近年注目のパプリカやキクイモなど意外性のある食材もご提供

協力：釧路市、北洋銀行

ホテルオークラ札幌では7月1日(日)～31日(火)の期間中、館内3店舗のレストランにて『釧路フェア』を開催いたします。当ホテルでは毎月、“北海道を食べよう”をテーマに道内各地の食材をご紹介しますが、釧路市の食材を用いたフェアは今回が初開催となります。漁業が盛んなイメージが強い釧路市では、広大な大地で行う酪農や冷涼な気候を活かした農業も行われています。なかでも日本では栽培が難しいとされる「パプリカ」や、健康面でも注目されている「キクイモ」の栽培は釧路市ならではの。海にも山にも魅力あふれる『釧路フェア』をお楽しみ下さい。

夏のくしろプライド^{せんぎよ}釧魚^{ほくせん}「北釧まいわし」



釧路産パプリカのムースと北釧まいわしマリネのデュエット
(レストラン コンチネンタル「釧路フェアランチ」より)

KUSHIRO くしろプライド釧魚とは
PRIDE 一年中たくさんの水産物が水揚げされる釧路市において、生産者が特に自信と誇りを持って
SENGYO おすすめする旬の魚を「くしろプライド釧魚」として月ごとにPRしています。

肉厚で強い甘みが特長の「パプリカ」



“釧路産パプリカ”とミニトマトの和風ピクルス
(きょうど料理亭 杉ノ目「夏まつり二段弁当」より)

釧路市は豊富な日照時間と冷涼な気候から、暑さに弱いために夏の栽培が難しいといわれるパプリカの栽培に適している。(株)北海道サラダパプリカが近年生産を開始しているパプリカは、輸入物と違って生産地と消費者が近いので、完熟してから収穫・出荷することが可能。

魅力の「ご当地メニュー」アレンジも登場



釧路名物スパカツ オークラスタイル
スパゲッティナポリタン・ポークカツ添え～バジル風味のかき氷を散らして～
(レストラン コンチネンタル「ヒーリングランチ」より)

ミートスパゲッティにトンカツをのせた釧路名物の「スパカツ」。ホテルオークラ札幌では、コクのあるトマトソースのナポリタンでアレンジ。仕上げにバジル風味のかき氷を散らしました。

《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、ラウンジプレシャス
- 提供期間：7月1日(日)～31日(火) 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 プレシャスは10:00～20:30LO
- 内 容：釧路市の食材を用いた料理、釧路市のご当地メニューをアレンジした料理を含むコースメニューの提供
釧路産パプリカを使用したケーキの提供

【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)

■釧路フェアランチ お一人様 3,200円 《全8品》(写真上)

- ・釧路産パプリカのムースと北釧まいわしまリネのデュエット
- ・じゃがいものクリームスープ 福司酒造 酒粕をアクセントに
- ・本日の白身魚 釧路産パプリカのソースと共に
…釧路産パプリカを玉ねぎ・トマトと共にブイヨンスープで炊いた旨みのあるソース
- ・根釧牛乳アイスクリームとエキゾチックフルーツ
釧路から届くオロナミンCと共に ほか
…北海道をはじめ関東以北のオロナミンCは釧路工場で製造されています



■ヒーリングランチ お一人様 1,400円

釧路名物スパカツ オークラススタイル スパゲッティナポリタン・ポークカツ添え ～バジル風味のかき氷を散らして～

■サンデーランチbuffet 大人お一人様 2,300円 ほか

- ・北釧まいわしのミルフィーユグラタン
- ・チキンソテー 釧路産パプリカたっぷりのラタトゥイユソースで
- ・釧路産サバ入りカレー
- ・釧路産菊芋のパン 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 ～釧路から～ お一人様 2,600円 《全7品》(写真上)

- ・釧路名物ザンタレ風北釧まいわしの唐揚げ 桃花林スタイル
- ・釧路産塩さば ホエー仕込みと春菊の炒め
- ・阿寒ポークの煎り焼き くしろ海藻バター風味
- ・釧路産パプリカの炒飯 ほか



■広東美食ランチ ～釧路から～ お一人様 3,600円 《全7品》

■アラカルト

釧路産活メ時知らずの蒸し仕立て 白菜のにんにく漬風味 (写真下)

特小盆(1～2人前) 2,200円



釧路産活メ時知らずとは

時知らずとは通常秋に水揚げされる所、季節を間違えて沿岸へと寄って来た若くて脂ののった鮭のこと。釧路市では「定置網漁」で獲り、船上にてすぐに活メを行います。そのため、鮮度の高い状態で出荷することが可能となっています。

■ 広東美食紀行 ～釧路から～ お一人様 8,400 円 《全 8 品》

- ・ 釧路産パプリカ入り前菜の四種盛り合わせ
- ・ 釧路産ふかひれとタラバ蟹のスープ
- ・ 阿寒モルト牛サーロインとゆり根の沙茶醬炒め
- ・ 北釧まいわしの海老すり身詰め チリソース仕立て
- ・ 釧路産菊芋入りクワイ餅 抹茶ココナツプリン ほか



【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

■ 夏まつり二段弁当 ～釧路フェア～ お一人様 2,100 円 《全 10 品》

- ・ “釧路産菊芋” と魚介の天ぷら
- ・ “釧路産パプリカ” とミニトマトの和風ピクルス
- ・ 北釧まいわしのつみれ椀 ほか



■ 北海道味めぐり会席 ～釧路フェア～ (写真)

お一人様 7,560 円 (消費税込み・サービス料別) 《全 8 品》

先付／北釧まいわしの南蛮漬け いくらの醤油漬け

焼物／釧路産活アサギ時知らずの振り塩焼き 釧路産菊芋ソースかけ ほか

【ラウンジ プレシヤス】 TEL： 011-221-2403

営業時間／10：00～20：30 LO

■ 釧路産パプリカのリンツァートルテ (10cm×4.5cm) 1 個 750 円 (消費税込み)

ドイツの伝統的な焼き菓子「リンツァートルテ」をアレンジ。アーモンドやヘーゼルナッツのパウダーを練り込んだ生地、ラズベリーと釧路産パプリカで作った自家製ジャムをのせてオーブンで焼き上げました。甘酸っぱいジャムの香りの中に、パプリカの独特の風味が楽しめる釧路フェアならではのスイーツです。



※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。
※表示金額は消費税・サービス料込み。

8 月は 2 つのレストランフェアを開催いたします

北海道味紀行 ～ホテルオークラ札幌の味で巡る北海道～
おおば比呂司「味のある旅」～ホテルオークラ札幌の味で再現～

＜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