



Hotel Okura
SAPPORO

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

2018年7月24日(火) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

『北海道 150 年記念』 8月は2つのレストランフェアを開催



その先の、道へ。北海道
Hokkaido, Expanding Horizons.

①北海道味紀行～ホテルオークラ札幌の味で巡る北海道～

②没後 30 年記念 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～

【協力】札幌市、北海道 150 年事業実行委員会、北海道新聞社、㈱札幌丸井三越、北海道文化放送、(一社)おおば比呂司アートコレクション

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では8月1日(水)～31日(金)の期間中、北海道 150 年を記念した2つのレストランフェアを展開いたします。当ホテルでは2013年から“北海道を食べよう”と題し、道内各地域の食材に特化した月替わりのレストランフェアを継続してまいりました。「北海道味紀行～ホテルオークラ札幌の味で巡る北海道～」ではその中で出会った地域ならではの食材や、北海道を代表するブランド食材などを各料理長が厳選しフェアメニューとしてご提供いたします。「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～」では、没後 30 年を迎える札幌出身の画家・おおば比呂司がこれまで描いてきた“食に関する著書”に着目。本の挿絵からヒントを得たメニューや、彼が晩年を過ごしたオランダ・アムステルダムのご家庭料理などをホテルオークラ札幌の味でアレンジし、各レストランにてご提供いたします。いずれも北海道 150 年事業として取り組んでおり、当ホテルのフェアを通じて 150 周年を迎えた北海道の恵みを再認識していただくと共に、北海道をこよなく愛したおおば比呂司氏について食を通じてその魅力を改めてご紹介し、より多くのお客様に知っていただく機会になるよう努めてまいります。

《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、ラウンジプレシャス、バーオークラ
- 提供期間：8月1日(水)～31日(金) 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ご提供)
※ラウンジ プレシャスは 10:00～20:30LO、バーオークラは 17:00～24:00LO
- 内容：①北海道味紀行～ホテルオークラ札幌の味で巡る北海道～
 - ・北海道全域から厳選した食材を用いた料理を含むコースおよびブッフェメニューのご提供
 - ・「エビス プレミアムブラック」を使用したケーキのご提供・販売(ラウンジ プレシャスにて)
 - ・「夕張メロンのリキュール」を使用したカクテルのご提供(バーオークラにて)
- ②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～
 - ・おおば比呂司の作品からイメージしたコースおよびブッフェメニュー、アラカルトのご提供
 - ・おおば比呂司「サケの旅」をはじめとする作画のパネル展(地下1階/中国料理 桃花林 横の通路にて)

《北海道 150 年記念 オープニングイベントのご案内》

- 日 時：2018年8月1日(水) 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：北海道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
おおば比呂司の作品からイメージした各レストラン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・中井 茂義による提供メニュー説明
当日はおおば比呂司氏のご子息・大場 伸之様をお招きしております。
是非、多くの皆様にイベントへのご参加およびご取材にお越しいただきたく、
どうぞ宜しく願い申し上げます。



【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)

おおば氏が晩年を過ごしたオランダの家庭料理をオークラ風アレンジ

■おおば比呂司の旅したヨーロッパ紀行 お一人様 3,200円≪全8品≫ (写真上)

- ・にしんの白ワイン漬け マヨネーズマスタードソース
サツラクピュアブランと胡瓜の和え物を添えて
- ・エルテンスープ 札幌スタイル
- ・本日の白身魚のポワレ クリームマスタードソース
- ・豚バラ肉のトマト煮込み カスレ風
- ・ココナツ風味のパパロア メロンコンポートとマンゴーアイスと共に ほか



オランダを代表する魚「にしん」

オランダで最もポピュラーな魚の一つである「にしん」は様々な調理法によって消費されますが、中でも「ハーリング（にしん）の塩漬け」はオランダを代表する名物。例年6月のにしん漁解禁日を迎えると「ハーリング祭」が各地で開催され、街に活気が溢れます。



おおば比呂司の描いた「エルテンスープ」

乾燥グリーンピースとソーセージやベーコン、じゃがいもや人参、玉ねぎ、根セロリなどをじっくりと煮込んで作る、オランダの伝統的なスープ。おおば比呂司の著書にはエルテンスープに関する多くの描写があります。



オランダの象徴である「風車」をイメージして盛り付けた一品

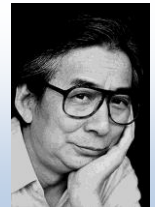
■ヒーリングランチ お一人様 1,400円

白身魚のフライと野菜入りグリーンカレー オランダ風車仕立て (写真下)

おおば比呂司とヨーロッパの風景

札幌出身の漫画家・画家として知られるおおば比呂司氏。絵本だけではなく、日本国内では古くから親しまれている様々な食品パッケージのイラストなども手掛けておりました。晩年はオランダのアムステルダムに移住。食に関しての好奇心が旺盛なおおば氏は、ホテルオークラアムステルダムにも足を運んでくださり、多くの料理スケッチを描いていたそうです。

「おらんだ繪本」「風に吹かれてヨーロッパ」など、ヨーロッパに関する著書を幾つも残しています。



(1921～1988)

おおば氏のイラストを再現したメニューと、北海道産食材を使用したbuffet

■サンデーランチbuffet 大人お一人様 2,300円 ほか

～おおば比呂司「味のある旅」より～

- ・おおばも描いたオランダ風コロッケ “ビターバレン”
- ・北海道産フライドポテト オランダ名物ピンダソース
- ・おおばも描いたチョコレートケーキ “ザッハトルテ”

オランダ風コロッケ “ビターバレン”



～北海道味紀行より～

- ・トモエ鮭節だし入りシーフードドリア
- ・冷製パスタ トモエとまと味噌とサツラク酪農家限定ヨーグルトのソース仕立て 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

北海道産の野菜やブランド食材を使用したコースメニュー

■楊貴妃ランチ ～北海道味紀行～ お一人様 2,600円 《全7品》(写真上)

- ・北海道産平牧三元豚の釜焼き叉焼入り前菜の二種盛り合わせ

北海道産“平田牧場三元豚”

きめ細かな肉質と甘く上質な脂身が魅力のブランド豚「平田牧場三元豚」。生産拠点のある古平町は、北海道と同じく今年150周年を迎えます。

- ・“北海道産モロヘイヤ”と帆立貝のスープ
- ・北海道産ズッキーニと甘長とうがらしの衣揚げ 豆豉風味
- ・北海道産豚肉ともやしのあんかけ焼きそば
(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用) ほか



■広東美食ランチ ～北海道味紀行～ お一人様 3,600円 《全7品》

■広東美食紀行 ～北海道味紀行～ お一人様 8,400円 《全8品》(写真中)

- ・北海道産黒毛和牛のおろし辣油仕立て
- ・“北海道産帆立貝”とベビーコーンの腐乳炒め
- ・辛い麻婆茄子のあんかけ炒飯(北海道産米「ゆめぴりか」使用)
- ・美瑛牛乳をつかったココアプリン 一口菓子二種 ほか



おおば比呂司の描いた「鮭のムニエル」を広東料理のテイストで

■アラカルト

時知らずのバター焼き 鮭節の香りを添えて(写真下) 1人前 2,500円



北海道産の「時知らず」を、バターの風味を馴染ませながら香ばしく煎り焼きにし、とろみのある塩味のソースをかけました。香りの良い鮭節を仕上げに添えて。彩り豊かで見た目にも美しいアレンジメニューです。

(イラストは おおば比呂司「サケの旅」より)



【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

北海道産の食材をふんだんに取り入れた、魅力あふれるコースメニュー

■涼み御膳 ～北海道味紀行～ お一人様 2,100円 《全11品》

- ・野付産帆立貝のお造り 十勝産山わさびの醤油漬け共に
- ・“北海道産蛸”と夏野菜の和え物
- ・愛別産米茄子の含め煮
- ・知床どりの和風トマトソース焼き
- ・十勝産とうもろこしの混ぜご飯
- ・網走産しじみの味噌椀 ほか



■北海道味めぐり会席 ～北海道味紀行～ お一人様 7,560 円（消費税込み・サービス料別）《全 8 品》

椀物／北海道産とうもろこしの真丈 蟹入り薄あん仕立て

毛蟹／噴火湾産浜茹で毛蟹 1/4 杯

焼物／北海道産時知らずの西京焼き 北海道産野菜の和風ピクルス ほか

おおば比呂司の著書に登場する和食御膳を再現

■おおば比呂司特別御膳 お一人様 1,800 円 《全 10 品》（写真）

- ・卵の厚焼き 卸し大根
- ・烏賊のお造り 生姜
- ・黒千石の炊き込みご飯
- ・きゃべつと胡瓜の一夜漬け ほか



おおば比呂司「味覚停車」

おおば比呂司氏が国内外を旅して味わった、美食の記録です。
札幌の老舗「きょうど料理亭 杉ノ目本店」に訪れた際のお話とあわせ、
外観のスケッチが掲載されております。

【バー オークラ】 TEL：011-330-3300

営業時間／17：00～24：00 LO

北海道を代表する名産を高貴なカクテルで味わって

■貴婦人 ～「夕張メロンのお酒」のカクテル～ 1,200 円

本家松浦酒造「夕張メロンのお酒」を使用した、鮮やかなオレンジ色のカクテル。

芳醇なメロンのお酒に、本格米焼酎「水魚乃交^{すいぎよのまじわり}」を合わせてすっきりとした味わいに。
北海道ならではの爽やかな夏の夜を、優雅にお楽しみください。



【ラウンジ プレシャス】 TEL：011-221-2403

営業時間／10：00～20：30 LO

北海道の歴史とともに発展したビールをスイーツに活用

■胡桃とドライフルーツのパウンドケーキ（「エビス プレミアムブラック」使用）

（約 9cm×9cm）1 個 864 円（消費税込み）

「エビス プレミアムブラック」に一晩漬け込んだレーズンやオレンジピールなどの
ドライフルーツをふんだんに使用して焼き上げました。

黒ビールの香りとコクが残る、深みのある味わいのパウンドケーキです。



※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。（きょうど料理亭 杉ノ目のディナー、ラウンジ プレシャスの商品を除く）

9 月は「いぶり食のフルコース」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