



Hotel Okura
SAPPORO

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

2018年9月20日(木) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

全道から届く“秋の恵み”をホテルオークラ札幌のメニューでお届け

ホテルオークラ札幌×ホクレン大収穫祭

10月『ホクレン大収穫祭フェア』開催

【協力】ホクレン農業協同組合連合会

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では10月1日(月)～31日(水)の期間中、館内3店舗のレストランとラウンジにて「ホクレン大収穫祭フェア」を開催いたします。同フェアは札幌三越にて10月16日(火)～21日(日)の期間中開催される「ホクレン大収穫祭」との連動企画となっております、今年で第6回目を迎えます。

ホテルオークラ札幌では、北海道で生産される“全国シェア第一位”の食材を用いた多彩なメニューをご紹介します。日本国内での自給率が少ない中、北海道の生産量が約66%を占める「小麦」や、北海道のみで栽培され100%のシェア率を誇る「てんさい糖」を使用した料理などを、レストランのフェアメニューにてお楽しみいただけます。また、毎年恒例の対象メニューをお召し上がりいただいたお客様への抽選会も開催いたします。「北海道米プレミアムギフト」や「ホクレン大収穫祭お買い物チケット」などの賞品は、いずれも札幌三越本館にて開催の「ホクレン大収穫祭」会場にてご利用、お引換えいただけます。ぜひ、この機会に両店を通して“北海道の秋の恵み”をお愉しみください。

《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
- 提供期間／2018年10月1日(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のご提供)
※ラウンジ プレシヤスは10:00～20:30LO
- 内容／北海道産の食材を用いたコースおよびbuffetメニューのご提供、
北海道産小麦を使用したラウンジ商品のご提供、札幌三越・ホテルオークラ札幌での抽選会(詳細下記)

ホテルオークラ札幌にて 【10月1日(月)～21日(日)】※最終日のランチタイムまで

対象メニューをお召し上がりいただいた方に抽選で「北海道米プレミアムギフト」や「ホクレン くるるの杜セレクト ごはんのおともセット」などが当たる(合計1,560名様)

札幌三越 本館にて 【～10月15日(月)】

「2018ホクレン大収穫祭 みのりの秋ギフト」全国発送をお申し込みされた方に抽選でホテルオークラ札幌の「ペアお食事券」などが当たる(合計1,000名様)



《ホクレン大収穫祭フェア オープニングイベントのご案内》

- 日 時／2018年10月1日(月) 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／北海道産食材を用いた各レストランおよびラウンジのフェアメニューの展示・ご試食
ホテルオークラ札幌 総料理長 中井 茂義 ほか、各料理長によるフェアメニューのご紹介
2018年ホクレン大収穫祭(札幌三越開催)の概要説明
ご参加いただける方は【9月26日(水)】までに下記、企画広報課までご連絡を頂きたいお願い致します。

＜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

【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 (日曜日はブッフェ料理のご提供)

ディナー 17 : 30～22 : 00(ご予約制)

じゃがいも、とうもろこしなどの大地の恵みに、工夫を凝らしたランチ

■ホクレン大収穫祭ランチ お一人様 3,200 円《全 8 品》(写真上)

- ・北の恵みの贈り物 ツブ貝、じゃがいも、きのこの香草バター焼き
- ・北海道産とうもろこしのクリームスープ
- ・北海道産 SPF 豚ロースをじっくり焼いて 北海道産ながいものリヨネーズ風添え
- ・パン または ライス (北海道米「ゆめぴりか」)
- ・栗とカシスのパンドジェーヌ てんさい糖のアイスクリーム添え ほか

全国1位 馬鈴しょ (全国シェア 79.5%)

主な産地はオホーツク地区や十勝地区、後志地区。“男爵”や“メークイーン”などの一般的な種類以外にも、色や味わいが多彩な品種が栽培されており、料理によって使い分ける楽しみも。

とろとろの温玉をのせた“ピザ風”で心が躍るメニュー

■ヒーリングランチ お一人様 1,400 円 (写真下)

ショートパスタボロネーゼ ピザ風 「^{きみまる}黄身丸」の温玉のせ

…パリパリのトルティーヤ生地のにせたショートパスタボロネーゼに、「黄身丸」の温玉と、たっぷりのモッツアレラチーズをかけてオーブンで仕上げました。

ご家族にもおすすめの日曜日限定ブッフェメニュー

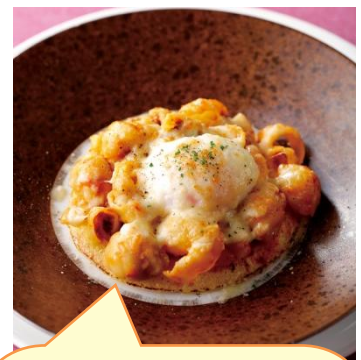
■サンデーランチブッフェ 大人お一人様 2,300 円 ほか

《シェフが目の前で仕上げる実演メニュー》

- ・北海道産 SPF ポークをじっくりと焼き上げた 秋の味覚きのこのソース
- ・スモークサーモンとほうれん草のクリームスパゲッティ

《ブッフェメニュー》

- ・北海道産ながいものリヨネーズ風 ・北海道産南瓜のふわふわクリームグラタン
- ・北海道産 SPF ポークと豆たちのカレー 北海道米「ゆめぴりか」と共に ほか



ホクレンのたまご「黄身丸」

米油を含んだバランスの良い飼料で育つ鶏から産まれる卵で、コクがあり、まろやかな味わい。優れた抗酸化性を持つといわれる「アスタキサンチン」を高濃度を含んでいて、ビタミン E も豊富。天然色素により、黄身の色が濃く鮮やかな見た目が特徴です。

【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

中国料理ならではの味付けで愉しむ秋の恵みランチ

■楊貴妃ランチ～ホクレン大収穫祭フェア～ お一人様 2,600 円 《全 7 品》

- ・“北海道産小豆”とスモークホタテのスープ
- ・“北海道産じゃがいも”とザーサイの辛味炒め
- ・北海道産 SPF ポークのてんさい糖入り酢豚 ハスカップ風味

全国1位 てん菜 (全国シェア 100%)

北海道のみで生産されるてん菜 (別名ビート・砂糖大根)。てん菜の糖蜜から作る「てんさい糖」は、まろやかで上品な甘さとコクがあり、天然のオリゴ糖やミネラルを含んでいます。



■ 広東美食ランチ ～ホクレン大収穫祭フェア～ お一人様 3,600 円 <<全 8 品>>



贅沢な食材を盛り込んだおすすめディナーコース

■ 広東美食紀行 ～ホクレン大収穫祭フェア～ お一人様 8,400 円 (写真) <<全 8 品>>

- ・オホーツクはまなす牛ヒレ肉の煎り焼き きこのソース
- ・大海老と北海道産ながいもの炒め 海老の卵風味 ほか
- ・北海道産南瓜のプリン「ゆめぴりかの発芽玄米グラノーラ」添え
一口菓子 ほか

オホーツクはまなす牛

紋別市・滝上町で飼育される乳用肥育牛(ホルスタイン)。生まれてから出荷までの一貫生産制で、一頭一頭に合わせたきめ細かい管理を行っています。また、牛の健康を考え、海藻の成分を含む「バイオグリーン」などが飼料に添加されています。

【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

※10月より毎週日曜日は定休となります。

北海道の大地の恵みがたくさん詰まったお弁当

■ 秋まつり弁当 ～ホクレン大収穫祭フェア～ お一人様 2,100 円 <<全 11 品>> (写真)

- ・北海道産坊ちゃん南瓜のグラタン (北海道産小麦「きたほなみ」使用)
- ・新得そば 北海道産長芋のとろろかけ
- ・北海道産 SPF ポークのうま煮 百合根あんかけ
- ・十二雑穀ご飯 (北海道米「ななつぼし」使用)
- ・北海道産大正金時豆入りきな粉ロール パニラアイス ほか

全国 1 位 小麦 (全国シェア 66.3%)

北海道産小麦から作られる小麦粉には製麺や製パン、お菓子作りなど多様な用途に対応した種類があります。「きたほなみ」は小麦の中心からとれる上質な粉のみを使用した、きめの細かい薄力粉です。



■ 北海道味めぐり会席 ～ホクレン大収穫祭フェア～ お一人様 7,560 円 (消費税込み・サービス料別) <<全 8 品>>

先付／鮑と北海道産大豆の菊花和え いくらの醤油漬

煮物／ふかひれ入り蟹と北海道産きのこの小鍋仕立て ほか

【ラウンジ プレシャス】 TEL : 011-221-2403

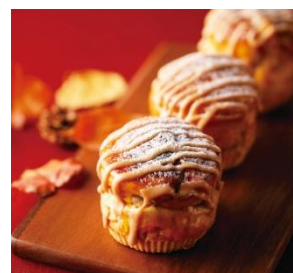
営業時間／10 : 00～20 : 30 LO

■ シナモンロール (オホーツク産小麦「春よ恋」使用) 1 個 324 円 (消費税込み)

パン作りに適しているとされる、もちりとした食感が魅力の小麦「春よ恋」。

上質なシナモンパウダーを巻き込みながら、丁寧に生地を重ねて焼き上げました。

口の中に広がる甘い余韻をお楽しみください。



※全国シェア率のデータは平成 28 年産 農林水産省統計部調べ。

※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)



11月は「ようこそ いしかり ～絶品倉庫 味のフェア～」を開催いたします

