



Hotel Okura
SAPPORO

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

2018年10月23日(火) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

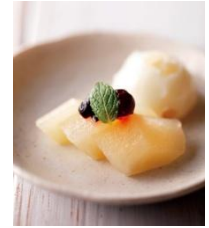
地元・札幌を含む、石狩管内全8市町村の「食」の魅力をお届けします

11月「ようこそ いしかり ～絶品倉庫 味のフェア～」初開催

個性あふれる各地の特産品で、バラエティに富んだメニューをご提供

【協力】北海道石狩振興局

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では11月1日(木)～30日(金)の期間中、館内3店舗のレストランとラウンジにて「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。石狩管内全8市町村のさまざまな農作物や海産物をはじめ、地域を代表するブランド肉や野菜など個性あふれる食材を使用したバラエティに富んだメニューをご提供するほか、石狩管内の特産品が当たるフェアメニュー対象の抽選会や風景写真のパネル展などを開催します。



今回初開催のいしかりエリアにはこのような特産品が

- 札幌伝統やさい「札幌黄」(札幌市農業協同組合：札幌市)
害虫に弱いことから生産が減ったが、現在東区を中心に農家が増えファンも急増している。
- 望来豚(ノース・ベスト・ファーム：石狩市)
飼料から敷材まで北海道産にこだわり飼育される希少な豚。脂肪は甘く、柔らかな肉質。
- 支笏湖チップ(支笏湖漁業協同組合：千歳市)
チップの名で親しまれる支笏湖の名産ヒメマス。澄み切った水で育ち、味の評価も高い。
- 100年千両梨(きむら果樹園：石狩市)
樹齢100年以上の木になる千両梨。今ではほとんどの千両梨が北海道で栽培されている。

絶品倉庫とは

北海道石狩振興局が発行する石狩管内の特産品を紹介する冊子。

石狩絶品倉庫
北海道の恵みと生産者のこだわり。石狩、魅力の「食」をお届けします。



《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 プレシヤス
- 提供期間／2018年11月1日(木)～30日(金)
- 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／石狩管内の食材を用いたメニューおよびラウンジ商品のご提供、石狩管内の特産品などが当たるフェアメニューご利用者対象の抽選会、写真家・山口一彦作品特別展示、石狩の風景写真パネル展

《ようこそいしかり～絶品倉庫 味のフェア～ オープニングイベントのご案内》

- 日 時／2018年11月1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／石狩管内の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
- 参 加 者／各市町村関係および生産者の方々ほか

【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)

チップにブランド豚、樹齢100年梨などを、ひとつのコースで

■いしかりフェアランチ お一人様 3,200円《全8品》(写真上)

- ・千歳産「支笏湖チップ」と野菜のマヨネーズソースマリネ
- ・札幌産南瓜「大浜みやこ」のクリームスープ カプチーノ仕立て
- ・本日の白身魚 江別産じゃが芋ピルカを使ったアリゴ添え
- ・石狩産望来豚ロース肉のグリユ 札幌黄でつくるシャリアピンソース
- ・石狩産樹齢100年千両梨のタルトタタン ほか



渡り蟹の旨みが詰まったトマトソースが美味

■ヒーリングランチ お一人様 2,000円 (写真下)

石狩産渡り蟹の Pasta (当別町産ゆめちからPasta使用)



ご家族にもおすすめの日曜日限定buffetメニュー

■サンデーランチbuffet 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》

- ・石狩産望来豚ロース肉の低温ロースト 札幌黄でつくるシャリアピンソース
- ・とうべつスマイルポークのベーコン入りカルボナーラスパゲッティ
- 《buffetメニュー》
- ・江別産じゃが芋ピルカを使ったアリゴ
- ・石狩産望来豚と野菜のカレー
- ・札幌サツラク牛乳をつかったプリン 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

3つの札幌伝統やさいを取り入れたおすすめランチコース

■楊貴妃ランチ ～石狩から～ お一人様 2,600円 《全7品》(写真)

- ・札幌大球の柔らかか煮
- ・北広島産まるひろ大根の大根餅
- ・とうべつスマイルポークの札幌黄あんかけ
- ・札幌伝統やさい「札幌白ゴボウ」の炒飯
- ・北広島産蜂蜜ソースかけ牛乳プリン 札幌産りんごのコンポート添え ほか

■広東美食ランチ ～石狩から～ お一人様 3,600円 《全8品》



アピオスや水牛肉など、個性豊かな食材を使用

■ 広東美食紀行 ～石狩から～ お一人様 8,400 円 《全 8 品》 (写真)

- ・ふかひれの煮込み 江別産アピオス添え
- ・千歳箱根牧場水牛肉の煮込み
- ・江別産インカのみざめと札幌黄のオープン焼き XO 醤添え
- ・千歳産「支笏湖チップ」の姿揚げ 甘酢あんかけ
- ・石狩産望来豚と札幌伝統やさい「札幌白ゴボウ」の炒飯 ほか



【きょうど料理亭 杉ノ目】 TEL : 011-222-0082 ※毎週日曜日は定休

営業時間／ランチ 11 : 30～15 : 00 LO

ディナー 17 : 00～20 : 30 LO

恵庭野菜や田舎風味噌を、郷土料理の味わいでどうぞ

■ 初雪御膳 ～石狩フェア～ お一人様 2,100 円 《全 11 品》 (写真)

- ・石狩産望来豚の山椒煮と札幌白ゴボウ入り炊き合わせ
- ・札幌黄と恵庭産ヤーコンのサラダ
- ・恵庭野菜の味噌椀 (新篠津村産「田舎風味噌」使用)
- ・石狩産 100 年千両梨のワイン煮 (蜂蜜「そばの花」使用) ほか



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

煮物／鮭と恵庭野菜の小鍋 石狩仕立て

食事／千歳産駒そば 卸しなめこのせ ほか

【ラウンジ プレシャス】 TEL : 011-221-2403

営業時間／10 : 00～20 : 30 LO

■ 千歳箱根牧場リコッタチーズのアイアシェッケ 1 個 440 円 (消費税込み)

千歳箱根牧場のリコッタチーズを使用したドイツスタイルのバイクドチーズケーキ。チーズのコクや風味に、じっくりとローストした胡桃の香ばしさと食感のアクセントを加えました。



※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)

12 月は「ひろおサンタランドフェア」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