



Hotel Okura
SAPPORO

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

報道関係各位

2018年11月16日(金) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

ひろおジビエ“鹿肉”、ひろお和牛、スナエビなど貴重な食材を多数ご提供
さっぽろ東急百貨店とのコラボメニューも登場

12月「ひろおサンタランドフェア」今年も開催

【協力】広尾町、広尾漁業協同組合、さっぽろ東急百貨店

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では12月1日(土)~31日(月)の期間中、館内3店舗のレストランにて「ひろおサンタランドフェア」を開催いたします。今年で9回目を迎える同フェアは、豊かな海に育まれる広尾町自慢の海産物をふんだんに用いた人気の企画です。今年の秋には、広尾町と北海道150年事業を行うさっぽろ東急百貨店と共に、両店のお客様を対象に村瀬広尾町長がご案内する「広尾町日帰りバスツアー」を催行。お客様に広尾町の魅力を体感していただくという試みを行いました。さらに、12月のフェアではさっぽろ東急百貨店の「クリスマス スタードリーム」とコラボレーション。各レストランにて“星”をイメージしたメニューをご提供します。広尾町ならではの味覚はもちろん、煌めく星をモチーフにした心華やぐ特別な味わいをぜひお楽しみください。

広尾町ならではの食材を用いたメニューのご提供



広尾前浜産すな海老風味のスープ (写真左)
(レストラン コンチネンタル
「ひろおサンタランドランチ」より)

“広尾町産鹿肉”と野菜の沙茶醬炒め
(中国料理 桃花林・アラカルトメニュー)



中国料理 桃花林にてご提供
ひろおジビエ“鹿肉”

「ひろおジビエ」の名で町をあげてPRしている広尾町の鹿肉。地元で獲れたシカを処理・加工した、ヘルシーで臭みのない味わいです。町内の飲食店で提供されているほか、ジャーキーなどの加工品も人気があります。

“星”をモチーフにしたメニューのご提供 (さっぽろ東急百貨店「クリスマス スタードリーム」とのコラボレーション)



サンタのまちから届く☆☆☆(三つ星)カレー
(レストラン コンチネンタル「ヒーリングランチ」)



中国料理 桃花林と
きょうど料理亭 杉ノ目では
コース料理の1品として
“星”をモチーフにした
メニューをご提供。

《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
- 提供期間/2018年12月1日(土)~31日(月)
- 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)
- 内容/広尾町の食材を用いたコースおよびbuffetメニュー、アラカルトメニューのご提供、
さっぽろ東急百貨店「クリスマス スタードリーム」とのコラボレーションメニューのご提供、
広尾町の特産品などが当たる抽選会、ひろおサンタメールのお申し込み承り(12月10日受付締切)



《ひろおサンタランドフェア オープニングイベントのご案内》

- 日 時/2018年11月29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/広尾町産の食材を用いたフェアメニューおよび星をモチーフにしたメニューの展示・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メニューのご紹介
- 参加者/広尾町長 村瀬 優様 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 : 30～20 : 30 LO (ご予約制)

ししゃもにすな海老、希少な海の幸をオークラフレンチで

■ひろおサンタランドランチ お一人様 3,200円《全8品》(写真上)

- ・広尾前浜産ししゃもの香味バター焼き カレー風味
- ・広尾前浜産すな海老風味のスープ
- ・広尾前浜産鱈のソテー サフラン香るバターソース
- ・十勝産しらかば豚ヒレ肉のソテー クリーミーなマスタードソース ほか

広尾前浜産すな海老

ししゃも漁の網に混ざって漁獲される小型のエビ。市場に出ることはあまりなく、流通量は少ないですが、旨みが大変強く良いダシがとれるといわれています。コースでは広尾前浜産すな海老を殻ごとすり潰し、味わい深いスープにしてご提供。サンデーランチbuffetではクリームスパゲッティでお楽しみいただけます。



ホテルオークラ札幌×広尾町×さっぽろ東急百貨店

コラボレーションメニュー

■ヒーリングランチ お一人様 1,400円 (写真下)

サンタのまちから届く☆☆☆(三つ星)カレー

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》

- ・十勝産しらかば豚肩ロースをじっくり焼いて ソースシャスール
- ・広尾前浜産すな海老風味のクリームスパゲッティ
- 《buffetメニュー》
- ・ひろおジビエの蝦夷鹿肉のタタキ風
- ・広尾前浜産鱈のブイヤベース風
- ・広尾前浜産鮭の変わり揚げ
- ・サンタさんの気まぐれカレー ほか



Christmas Star Dream★

サンタのまちから届く☆☆☆(三つ星)カレー

星型のライスと野菜でココロ華やぐひと品。広尾前浜産すな海老のエキスト、魚介類がふんだんに入ったシーフードカレーです。

【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

広尾町から届く、豊富な魚介づくしのおすすめランチ

■楊貴妃ランチ ～広尾町から～ お一人様 2,600円 《全7品》(写真)

- ・広尾前浜産鱈と冬野菜のスープ
- ・広尾前浜産ししゃもの春巻
- ・広尾前浜産イカのトマト海老味噌仕立て
- ・広尾前浜産鮭のワンタン入りつゆそば 満天唐辛子と共に ほか



Christmas Star Dream★

広尾前浜産鮭のワンタン入りつゆそば 満天唐辛子と共に

「満天唐辛子」とは空に向かって実の様子が満天の星空のように見える唐辛子。つゆそばに上品な辛味を加えます。



■ 広東美食ランチ ～広尾町から～ お一人様 3,600 円 《全 8 品》

広尾町の食材と広東料理の融合を愉しむディナーコース

■ 広東美食紀行 ～広尾町から～ お一人様 8,400 円 《全 8 品》 (写真上)

- ・ふかひれの煮込み 広尾前浜産毛蟹添え
- ・ひろお和牛と牛蒡の炒め 青菜の漬物風味
- ・“広尾前浜産鱈”と帆立貝のチリソース煮
- ・広尾前浜産鮭入りあんかけ炒飯 ほか



希少な“ひろおジビエ”をぜひご賞味ください

■ アラカルト

- ・“広尾町産鹿肉”と野菜の沙茶醬炒め 特小盆 3,400 円 (写真下)



【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

冬の広尾町の味覚をふんだんに詰め込んだランチ

■ 雪見御膳 ～広尾町フェア～ お一人様 2,100 円 《全 10 品》 (写真)

- ・広尾町産鮭のしょうゆ麹焼き
- ・広尾町産ししやもの焼き酢浸し
- ・広尾前浜産鱈の香草パン粉揚げ しば漬けソースと共に
- ・豆乳入りほうじ茶プリン 星空仕立て ほか



広尾町産ししやも

日本固有の貴重な魚として愛されるししやも。十勝沖や釧路沖などの限られた地域にて、産卵間近の 1～2 ヶ月という限られた期間しか獲れないといわれています。日本有数の水揚げ量を誇る広尾町自慢の味わいをぜひお楽しみください。



Christmas Star Dream★

豆乳入りほうじ茶プリン 星空仕立て

ほうじ茶の深い香りと豆乳のやさしい味わいが魅力のデザート。煌めく星のような金箔を散らして仕上げました。

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

※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 杉ノ目のディナーを除く)

ひろおサンタランドとは

サンタの故郷・ノルウェーが認めた国外初、日本で唯一のサンタランド。「愛と平和、感謝と奉仕」を基本理念に、平和のシンボルであるクリスマスツリーを全国各地に贈ったり、サンタメール事業などを行っています。



ホテルオークラ札幌 1 階フロントまたは各レストランにて、12月10日(月)まで「ひろおサンタメール」を受付中。

広尾町キャラクター『さーたちゃん』

1 月は「北海道味紀行～冬のあったかグルメ～」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