



Hotel Okura  
SAPPORO

## PRESS RELEASE

報道関係各位

2018年12月26日(水) Immediate Release  
ホテルオークラ札幌

### 1月レストランフェア

#### ①「北海道味紀行～冬のあったかグルメ～」

北海道産食材を用いた、冬に食べたい【あったかメニュー】や【オークラ伝統メニュー】をご紹介します

#### ②「北海道を食べよう～せたな町～」

映画「そらのレストラン」の舞台となった、【せたな町の食材】を使用したメニューが登場

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では、1月1日(火・祝)～31日(木)の期間中、館内3店舗のレストランにて2つのレストランフェアメニューをご提供いたします。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。その集大成となる「北海道味紀行」では、その中で出会った地域ならではの食材などを各料理長が厳選。冬におすすめのフェアメニューとしてお楽しみいただけます。「北海道を食べよう～せたな町～」では、せたな町の食材を使用したアラカルトメニューをご提供。来年1月25日公開の映画「そらのレストラン」の舞台となった“美食の宝庫”から届く、海産物や野菜などのおすすめ食材をホテルオークラ札幌の洋・中・和レストラン、それぞれの味わいでお愉しみてください。

《各レストランの“冬に食べたいあったかメニュー”》



(写真左から)

函館牛乳をつかったホワイトシチューのパイ包み焼き／レストラン コンチネンタル「オークラ トラディションランチ」より  
五目あんかけ焼きそば 土鍋仕立て(江別製粉「はるゆたかブレンド」の麺使用)／中国料理 桃花林「楊貴妃ランチ」より  
ホテルオークラ伝統の絶品ポトフ／レストラン コンチネンタル「サンデーランチブッフェ」より ※写真はイメージです  
蝦夷相並の小鍋仕立て 北海道産山わさびを添えて／きょうど料理亭 杉ノ目「北海道味めぐり会席」より

■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／ ①北海道味紀行～冬のあったかグルメ～ 期間：2019年1月1日(火・祝)～31日(木)

・北海道産の食材を用いた“あったかメニュー”を含むコースおよびブッフェメニューのご提供

・石狩市浜益区「きむら果樹園」の樹齢100年りんごを用いたスイーツをご提供(ラウンジ プレシヤスにて)

②北海道を食べよう～せたな町～ 期間：2019年1月4日(金)～31日(木)

・せたな町の食材を用いたアラカルトメニューのご提供

【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 : 30～20 : 30 LO (ご予約制)

### ホテルオークラ伝統のフレンチトーストが登場

■オークラ トラディションランチ お一人様 3,200 円《全8品》(写真上)

- ・函館牛乳をつかったホワイトシチューのパイ包み焼き
- ・鯛のグラタン エリザベス風
- ・十勝産しらかば豚ロースのパン粉付け焼き ピクルスソース  
(ザワークラウトとマスタード風味ポテトを包んで)
- ・ホテルオークラ伝統のフレンチトースト 季節のフルーツ添え ほか



### ご家族にもおすすめの日曜日限定buffetメニュー

■サンデーブランチ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 レーズン入り赤ワインソース
- ・ホテルオークラ伝統のナポリタン
- 《buffetメニュー》
- ・サーモンとほうれん草のクルビャックパイ包み焼き
- ・ホテルオークラ伝統の絶品ポトフ
- ・白身魚の北海道産大豆ミート衣揚げ
- ・ポークと野菜のココナツミルク入りカレー ほか

### 北海道を食べよう～せたな町～

■アラカルト

せたな町若松ポークマンのステーキ丼 1,680 円 (写真下)

#### せたな町の美味しい水が育むブランド豚

きめが細かくしっとりとした肉質が特徴の若松ポークマン。生産元の高橋畜産で「環境管理」と「ストレスフリー」の2点に特化した飼育を行い、年間約3,000頭の出荷とやや少なめながら、高品質なブランド豚を届けている。品評会では農林水産大臣賞を受賞するなど、高レベルの評価を受けているそう。



【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

### 桃花林人気の味わいを盛り込んだおすすめランチ

■楊貴妃ランチ お一人様 2,600 円 《全7品》(写真)

- ・余市産麦豚の小籠包入りスープ
- ・春巻 北海道産舞茸の衣揚げ
- ・室蘭産うずらの卵入り海老のチリソース煮
- ・厚真町産放牧豚の黒酢酢豚
- ・五目あんかけ焼きそば 土鍋仕立て(江別製粉「はるゆたかブレンド」の麺使用)
- ・デザートの種類盛り合わせ ほか



■広東美食ランチ お一人様 3,600 円 《全8品》

## 中国料理ならではの食材を多彩なメニューで

### ■ 広東美食紀行 お一人様 8,400 円 《全 8 品》 (写真上)

- ・ タラバ蟹肉と蟹の卵入りふかひれの煮込み
- ・ 北海道産和牛ロースの煎り焼き ガーリック風味
- ・ 大海老のチリソース煮と大海老の炙りチーズ風味
- ・ デザートの三種盛り合わせ ほか



## 北海道を食べよう～せたな町～

### ■ アラカルト

せたな町産男爵芋と生海苔のつゆそば 1,550 円 (写真下)

#### JAきたひやま「北檜山男爵」とせたなの名産「海苔」

北海道における馬鈴しょ栽培発祥の地であるせたな町の、粘りが少なくホクホクとした食感の男爵芋を使用。全道でも有数の生産量を誇るせたな町産海苔の、磯の香りととのハーモニーをお楽しみください。



【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

### ■ 新春お年玉三段弁当 お一人様 2,100 円 《全 14 品》

## 北海道の味覚を堪能できるおすすめディナー

### ■ 味めぐり会席 お一人様 7,560 円 (税込み・サービス料別) 《全 8 品》 (写真上)

椀物／網走産しじみの真丈 白味噌仕立て

毛蟹／北海道産浜茹で毛蟹 (1/4 杯)

煮物／蝦夷相並の小鍋仕立て 北海道産山わさびを添えて ほか



## 北海道を食べよう～せたな町～

### ■ アラカルト

せたな町産あんこうの小鍋仕立て 1,620 円 (写真下)



【ラウンジ プレシャス】 TEL : 011-221-2403

営業時間／10:00～20:30 LO

## 一昨年より好評のアップルパイが、装いを新たに登場

### ■ 浜益産 100 年りんごのアップルパイ 1 個 540 円 (消費税込み)

石狩市浜益区「きむら果樹園」で育つ、樹齢 100 年を超える木から収穫した「紅玉」を使用したアップルパイ。キャラメルシロップに漬けた大人好みの味わいのりんごに、カスタードクリームの優しい甘さがマッチします。



※表示金額は消費税・サービス料込み。(ラウンジ プレシャス、きょうど料理亭 杉ノ目のディナーを除く)

## 2 月は「オホーツクフェア」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