



Hotel Okura  
SAPPORO

# PRESS RELEASE

2019年1月23日(水) Immediate Release  
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

海産物にブランド肉、農作物や「オホーツクブランド認証商品」を使用・流氷をイメージした料理が登場

## 2月「オホーツクフェア」開催

洋・中・和 3つのレストランとラウンジ、バーにて限定メニューをご提供します！

【協力】公益財団法人オホーツク地域振興機構、オホーツク総合振興局、北見市、網走市、紋別市、遠軽町、雄武町、大空町、置戸町、興部町、清里町、訓子府町、小清水町、佐呂間町、斜里町、滝上町、津別町、美幌町、湧別町、西興部村

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では、2月1日(金)~28日(木)の期間中、館内3店舗のレストランとラウンジ、バーにて「オホーツクフェア」を開催いたします。18市町村からなるオホーツク地域の、豊かな海に育まれた海産物をはじめ、内陸の広大な大地で育つ「つべつ和牛」や「さくら豚」などのブランド肉、個性豊かな野菜などを用いたフェアメニューを各レストランにてご提供いたします。このほか、ラウンジ プレシヤスではオホーツク産小麦「きたほなみ」を使用したクッキー、バー オークラではオホーツクブランドプレミアム認証商品であるじゃがいも焼酎「清里」を使用したカクテルをフェア商品として販売いたします。流氷の見頃を迎える2月に、ホテルオークラ札幌各店のフェアメニューを通して、オホーツクの食の魅力をぜひご堪能ください。

### オホーツク地域で育つブランド肉



#### つべつ和牛のステーキ(左)

(きょうど料理亭 杉ノ目「北海道味めぐり会席」より)

面積の9割が森林の自然豊かな津別町で育つ、出荷頭数年間約300頭の少数気鋭なブランド牛。赤身と霜降りのバランスがとれた上品な口当たりが特徴の「つべつ和牛」をシンプルな塩胡椒焼きに。

#### 大空町産さくら豚と野菜の炊き合わせ(右)

(きょうど料理亭 杉ノ目「梅見月二段弁当」より)

大空町産のブランド豚「さくら豚」はピンク色の赤身が特長で、その肉質は柔らかくできめ細やか。旨みが染みだ炊き合わせでご堪能ください。

### オホーツク地域の個性豊かな野菜



#### 大空町産さくら豚と

#### 訓子府町産ベルギーエシャロットの炒飯

(中国料理 桃花林「楊貴妃ランチ」より)

独特の風味が特徴の西洋野菜、ベルギーエシャロット。ほとんどが海外からの輸入品といわれる珍しい野菜ですが、訓子府町の玉ねぎ農家の方々が近年こだわりを持って生産しています。

### オホーツクブランド認証商品

#### 本日のお魚 オホーツクサロマ湖素干しのり入りバターソース

(レストラン コンチネンタル「オホーツクフェアランチ」より)



オホーツクブランド認証商品は、地域地場産業の優れた加工食品に対して審査を行い、オホーツク財団が認証書を発行した商品のこと。中でもプレミアム認証の「オホーツクサロマ湖素干しのり」は、栄養豊富なサロマ湖で育ったのりを採りたてそのまま乾燥。磯の香りが漂う風味の豊かさが特徴です。



■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、バー オークラ

■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、バー オークラは17:00~24:00LO

■内容／オホーツク食材を用いた料理を含むコースおよびbuffetメニューのご提供、

オホーツク産食材および飲料を用いた商品のご提供(ラウンジ プレシヤス、バー)

オホーツクの風景パネル展(地下1階・中国料理 桃花林 横の通路に展示)

※オホーツク地域の魅力をPRするイメージ発信事業「オホーツクール」のアンバサダーに

任命された女子カーリングチーム「ロコ・ソラーレ」のメンバーが、各市町村の

名所や特産品とコラボしたポスターも展示いたします。



オホーツク観光連盟キャラクター  
「オホーツク怪獣 OKくん」

【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)

### オホーツクの名産品をオークラのフレンチコースで

■オホーツクフェアランチ お一人様 3,200円《全8品》(写真上)

- ・北見産玉ねぎのグラタンスープ
- ・本日のお魚 オホーツクサロマ湖素干しのり入りバターソース
- ・大空町産さくら豚ロースのグリユ 網走倉繁醸造「米こうじ」と共に
- ・訓子府町産ごぼうのタルトショコラ  
フロマージュブランアイスクリームと共に ほか



### シンプルながら、味わい深い一品

■ヒーリングランチ 1,400円 (写真下)

オホーツク産水蛸のあたまと網走産長いものペペロンチーノ



### 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》

- ・大空町産さくら豚肩ロースの低温ロースト 山葵入り網走倉繁醸造「米こうじ」ソース
- ・網走産しじみ入りクリームスパゲッティ

《buffetメニュー》

- ・網走産真鱈の変わり揚げ「美幌トマトケチャップ」添え
- ・北見産じゃが芋スノーマーチと興部町産ベーコンのグラタン
- ・鶏むね肉の唐揚げ 訓子府町産「むらさきしきぶ」をつかった赤しそドレッシングソース 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

### オホーツクの野菜を多彩な広東料理でアレンジ

■楊貴妃ランチ～オホーツクから～ お一人様 2,600円 《全7品》(写真上)

- ・訓子府町産ごぼう入り玉子の炒め
- ・鶏肉と斜里町産玉葱の豆豉仕立て
- ・大空町産さくら豚と訓子府町産ベルギーエシャロットの炒飯
- ・「するりん白花」入りプリン

一口菓子(赤シソ飲料「むらさきしきぶマイルド」使用) ほか



### 希少な「つべつ和牛」をご堪能ください

■広東美食紀行～オホーツクから～ お一人様 8,400円 《全8品》(写真下)

- ・オホーツク産帆立貝入り海老すり身揚げ
- ・つべつ和牛ロースの煎り焼き「するりん白花」ソースと共に
- ・大海老とオホーツクサロマ湖素干しのりの炒め～流氷に見立てて～ 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

### ポリフェノール豊富な「だったんそば」も愉しめます

■梅見月二段弁当 お一人様 2,100 円 《全 11 品》

- ・“大空町産さくら豚”と野菜の炊き合わせ
- ・雄武町産だったんそば
- ・網走産しじみの味噌椀（「知床らうす海洋深層水仕込み はまなす味噌」使用） ほか

### 真鱈に毛蟹、オホーツクの味覚を堪能できる会席

■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)

椀物／網走産真鱈の真丈 薄氷仕立て

毛蟹／オホーツク産浜茹で毛蟹（1/4 杯）

焼物／つべつ和牛のステーキ ほか



【ラウンジ プレシヤス】 TEL： 011-221-2403

営業時間／10：00～20：30 LO

### 濃厚なガナッシュが決め手のホテルメイドクッキー

■カラフルチョコレートクッキー(オホーツク産小麦「きたほなみ」使用) 5枚入り 750 円 (消費税込み)

オホーツク産の小麦粉でつくったしっとりとした食感のクッキーに、いちごやピスタチオ、パッションフルーツなど異なる 5 種の味わいのガナッシュをサンドしました。カラフルな色合いで、ギフトにもおすすめです。



【バー オークラ】 TEL： 011-330-3300

営業時間／17：00～24：00 LO

### オホーツクブランド認証商品を使用したカクテル

■森の妖精 (オホーツク産じゃがいも焼酎「清里」使用) 1 杯 1,200 円

日本で初めて誕生したじゃがいも焼酎「清里」は、斜里岳山麓の澄んだ湧き水と肥沃な大地が育むじゃがいもによって造られる、清里町を代表する特産品です。木樽熟成の洗練された味わいの焼酎をベースに、北海道産シラカバ樹液を加えてほんのりと甘く仕上げたカクテルをお愉しみください。



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



3 月は「江別フェア」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