



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

2019年2月18日(月) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

2月28日(木) 11時30分より、オープニング試食会を開催いたします。

新たに5社が加わり「ビーツ」「日本酒」等が登場。抽選で希少な「えぞ但馬牛」が当たる！

さらに、江別市民は「えべつ割り」でオトクに江別の美味しさ再発見。

第7回目 「江別フェア」3月に開催

〈協力〉 江別市、江別商工会議所、江別観光協会、北洋銀行



ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)の各レストランとラウンジ、バーにて3月1日(金)~31日(日)の期間中、『江別フェア』を開催いたします。江別市内の企業が誇りを持って生産する食材を使用した同フェアは今回で7回目。お馴染みの大豆製品や乳製品のほか、ブランド豚「アースドリームポーク」に希少な「えぞ但馬牛」など幅広くご紹介。アンビシャスファームの「ビーツ」、高橋農場の「えぞ山わさび」など今回初提供となる食材にもご注目ください。

今回が初提供！《個性豊かな食材の一例》



アンビシャスファームのビーツをつかったボルシチスープ

(レストラン コンチネンタル・ランチより)

鮮やかな赤色が特徴のビーツを使用。同ファームでは少量多品種で珍しい野菜も栽培し、市内の直売所「ふたりのマルシェ」やイベントで販売を行っています。



菊田食品の生ゆばセイロ蒸し高橋農場「えぞ山わさび」添え

(中国料理 桃花林・ディナーより)

野幌原生林で初冬から収穫、春にかけて出荷されます。厳しい寒さによって甘みと辛みが増すのが特長。味の良さはもちろん、薬品処理を行わないこだわりで生産される逸品。

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 プレシャス、バーオークラ
- 提供：3月1日(金)~31日(日) 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)
- 内容：江別産の食材を用いた料理、パン、ビール、日本酒のご提供
江別市の特産品が当たる抽選会、江別市民対象割引「えべつ割り」(詳細下記)
1954年の江別市制定にちなみ、①ランチタイム：対象コースをお一人様1,954円にてご提供
②ディナータイム：一会計8,000円以上のご利用で1,954円引き
※前日までの予約制。江別市民の方のみが対象(利用時に現住所を確認いたします)。他の優待割引とは併用いただけません。

ホテルオークラ札幌『江別フェア』試食会のご案内 ※ご出席いただける場合には26日(火)までにご連絡願います。

- 日時：2019年2月28日(木) 11:30 ~ 12:30 (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：江別市の食材を用いた各レストラン、ラウンジのフェアメニュー展示・試食、江別産の米を使用した日本酒「瑞穂のしずく」、「江別小麦ビール」の試飲
ホテルオークラ札幌 総料理長 中井 茂義による提供メニュー説明、協力企業商品展示
- 参加者：江別市市長 三好昇様、江別商工会議所会頭 安孫子建雄様、江別観光協会会長 町村均様 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（ご予約制）

春の訪れを感じる、色彩豊かなフレンチコース

■江別フェアランチ お一人様 3,200円《全8品》（写真上）

- ・町村農場モツアレチーズのスプリングロール揚げ フレッシュトマトソース添え
- ・アンビシャスファームのビーツをつかったボルシチスープ
- ・「江別大豆でつくった木綿豆腐」のベーコン巻き ムール貝入りサフランソース
- ・トンデンファーム アースドリームポークのロースト ザンガラソース ほか

■ヒーリングランチ お一人様 1,400円（写真下）

- ・菊田食品の柚子豆腐入りオムレツ オークラハヤシソースかけ
（太田ファーム「キチン卵」使用）



日曜限定のランチbuffetで、江別の美味しさを

■サンデーランチbuffet 大人 2,300円 ★えべつ割り 1,954円

《シェフが目の前で仕上げる実演メニュー》

- ・トンデンファーム アースドリームポークのロースト 青胡椒入りクリームソース
 - ・ペンネと茄子のアラビアータ 町村農場ゴーダチーズのせ
- 《buffetメニュー》
- ・「江別大豆でつくった木綿豆腐」とミートソースのラザニア仕立て
 - ・菊田食品の豆乳入りグリーンカレー 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

個性豊かな江別食材が多数！おすすめランチコース

■楊貴妃ランチ～江別から～ お一人様 2,600円《全7品》（写真） ★えべつ割り 1,954円

- ・海老の衣揚げ 町村農場「低脂肪ヨーグルト」入りマヨネーズソースかけ
- ・菊田食品の生ゆばで包んだ鶏つみれ 高橋農場「えぞ山わさび」添え
- ・トンデンファーム アースドリームポークの煎り焼き
「はるちゃんのおくばりソース」仕立て
- ・菊田食品「揚げ王」入り五目あんかけ揚げそば（江別製粉「はるゆたかブレンド」使用）
- ・江別製粉「おやつイン」の焼き菓子 イチゴ杏仁プリン ほか

■広東美食ランチ～江別から～ お一人様 3,600円《全8品》

江別市内でもなかなか巡り合えない、希少なブランド牛をどうぞ

■広東美食紀行～江別から～ お一人様 8,400円《全8品》

- ・ふかひれの煮込み アンビシャスファームの越冬野菜添え
- ・えぞ但馬牛ロースの炒め トリュフ塩風味 ほか



【きょうど料理亭 杉ノ目】 TEL： 011-222-0082 日曜定休

営業時間／ランチ 11：30～15：00 LO

ディナー 17：00～20：30 LO

江別の名産・小麦めんと和風の味付けで

■早春御膳～江別フェア～ お一人様 2,100円≪全9品≫ (写真) ★えべつ割り 1,954円

- ・トンデンファーム アースドリームポークの和風ハニーマスタード焼き
- ・菊水の江別小麦めんのつけ麺
- ・きのこの味噌椀 (岩田醸造「田園江別味噌」使用)
- ・菊田食品の豆乳入りババロア ほか

■味めぐり会席～江別フェア～ お一人様 7,560円≪全9品≫ ※税込み・サービス料別

椀物／菊田食品の生湯葉入り桜海老の真丈 澄まし仕立て

煮物／「江別大豆でつくった絹豆腐」入り蟹と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

■いちごとピスタチオのクロワッサン(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)

1個 324円 ※税込み

香ばしさの中に甘さがあり、製パンや製麺に適しているハルユタカ。ピスタチオクリームをのせ、小麦の香り豊かなクロワッサンに仕上げました。フリーズドライのいちごとアイシングで甘酸っぱさをプラスした、春を思わせる愛らしいピンク色のパンは、ちょっとした手土産にもおすすめ。



江別の美味しいお酒もご用意いたしました

■江別小麦ビール≪各レストラン・バーにてご提供≫

■瑞穂のしずく≪桃花林・杉ノ目にてご提供≫

前回好評!

「江別小麦ビール」

製造元：SOCブルーイング株式会社

「ノースアイランドビール」では江別市内の醸造工場にてつくられる数種類のレギュラービールをはじめ、シーズナルビールなども販売しています。江別産小麦「ハルユタカ」を約30%使用した、ほのかな酸味と甘みを楽しめる飲みやすさが魅力のビールです。



今回初提供!

「瑞穂のしずく」

製造元：小林酒造株式会社

旨口でキレのよい純米酒と、加熱処理をせず生まれたばかりの味をそのまま感じられる生原酒、計2種をご用意しました。江別産酒造好適米「彗星」を100%使用。北海道を代表する蔵元、栗山町の小林酒造が製造しています。



※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。詳しくはお問い合わせください。
※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)

4月は とかち帯広フェア を予定しております

◀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