



Hotel Okura
SAPPORO

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

2019年3月22日(金) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

連続テレビ小説100作目「なつぞら」の舞台として話題が集まる“十勝エリア”の食をご紹介します
帯広産の虹マス、十勝加藤牧場の希少なジャージー牛乳から造られるチーズをどうぞ。

「とがち帯広フェア」4月開催

〈協力〉 北海道十勝総合振興局、帯広市、十勝観光連盟、(一社)帯広観光コンベンション協会、
(一社)帯広物産協会、連続テレビ小説「なつぞら」応援推進協議会

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)のレストランとラウンジにて4月1日(月)~30日(火・休)の期間中、「とがち帯広フェア」を開催いたします。北海道有数の生産量を誇る農作物の集積地として、十勝管内の美味しい食材が揃う帯広市。広大な大地で行われる酪農や畜産を含め、多様な食の宝庫として知られています。昨年に続き4月開催となる本フェアでは、帯広産の「虹マス」や「豆乳」など初提供の食材も使用し、春にふさわしい彩り豊かなお料理をお楽しみいただけます。連続テレビ小説100作目「なつぞら」の舞台、十勝の食の魅力をどうぞご堪能ください。

広大な大地が育む「乳製品」

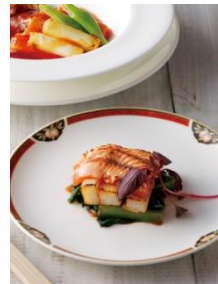


十勝産豚ヒレ肉のカツレツ
加藤牧場ゴーダチーズのせ焼き
爽やかなトマトソース

(レストラン コンチネンタル・ランチより)

栄養価が高く希少なジャージー牛乳から造られる濃厚でクリーミーなチーズを、メイン料理のカツレツにのせて、表面を香ばしく焼きました。

今回が初提供の「虹マス」



帯広産虹鱒の炙り
十勝産ネバリスター添え

(中国料理 桃花林・ランチより)

日高山脈の伏流水から湧き出たミネラル豊富な水で育つ「荒川養鱒場」の虹マスを軽く炙り、素揚げしたネバリスターと共に醤油味でどうぞ。

全レストランにて「豊西牛」をご提供

レストラン コンチネンタルの「ヒーリングランチ」、「豊西牛ステーキ(単品またはセット)」、中国料理 桃花林では「楊貴妃ランチ」、「広東美食紀行」の一品として、きょうど料理亭 杉ノ目では「北海道味めぐり会席」の一品としてお召し上がりいただけます。



トヨニシファーム「豊西牛」(帯広市)
帯広市を代表するブランド牛。地元で生まれた子牛を育てていく、一貫生産肥育体制を確立。こだわりの飼料で仕上げた、良質な脂をまとった旨み豊かな赤身肉をぜひご賞味ください。



豊西牛ステーキ(150g)

(レストラン コンチネンタル・ランチより)

牛肉本来の旨みに満ちた味わいをご堪能ください。

(サーロインまたはリブロースのご提供)

とがち帯広フェア概要

- 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：4月1日(月)~30日(火・休) 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：帯広市・十勝地域の食材を用いたメニュー、ケーキのご提供

【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(ご予約制)

十勝の大地の恵みをオークラフレンチで楽しむ

■とちか帯広フェアランチ お一人様 3,200円《全8品》(写真上)

- ・帯広産虹マスのセビーチェ仕立て
- ・十勝産白いんげん豆のクリームスープ
- ・鱈の十勝産インカのめざめ巻き
- ・十勝産豚ヒレ肉のカツレツ 加藤牧場ゴーダチーズのせ焼き 爽やかなトマトソース
- ・加藤牧場ジャージー牛乳のプディング バニラアイスクリームと共に ほか



トヨシファームの「豊西牛」を味わう

■ヒーリングランチ お一人様 1,400円(写真下)

豊西牛のミートボールと野菜入りカレー

■豊西牛ステーキセット お一人様 4,500円《全6品》

- ・十勝赤身“豊西牛”ステーキ(150g) ・本日のスープ ・選べるサラダ ほか



日曜限定のランチbuffetで、とちか帯広の美味しさを

■サンデーランチbuffet 大人 2,300円

《シェフが目の前で仕上げる実演メニュー》

- ・かみこみ豚肩肉のロースト プチプチマスタードソース ほか

《buffetメニュー》

- ・豊西牛のタタキ風 帯広産ニンニクチップ添え ・かみこみ豚の焼きピロシキ
- ・十勝の豆たっぷりミネストローネ ・十勝産インカのめざめのグラタン 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

虹鱒やブランド肉を、中国料理ならではの多彩な味わいで

■楊貴妃ランチ～とちか帯広から～ お一人様 2,800円《全7品》(写真)

- ・海老の衣揚げ 十勝産ハスカップ入り甘酢添え
- ・帯広産虹鱒の炙り 十勝産ネバリスター添え
- ・豊西牛とゆばの煮込み
- ・かみこみ豚と「わだのごぼう」の炒飯 ほか



■広東美食ランチ～とちか帯広から～ お一人様 3,900円《全8品》

■ 広東美食紀行～とちかち帯広から～ お一人様 8,400 円≪全 8 品≫

- ・帯広産虹鱒入り前菜の四種盛り合わせ
- ・足寄町産きくらげと白身魚の葱・生姜蒸し
- ・豊西牛ロースの煎り焼き 帯広産にんにくソース 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

十勝の美味しさを盛り込んだ、春のお弁当

■ お花見二段弁当～とちかち帯広フェア～ お一人様 2,600 円≪全 11 品≫ (写真)

- ・かみこみ豚肩ロースのしょうゆ糍焼き
- ・帯広産豆乳入り茶碗蒸し
- ・揚物～十勝産インカのめざめ、桜海老と菜の花の真丈～
- ・上士幌町産小豆粒あん入りフルーツみつ豆 ほか



豊西牛の和風ステーキも愉しめるおすすめ会席

■ 味めぐり会席～とちかち帯広フェア～ お一人様 8,640 円≪全 8 品≫

※税込み・サービス料別

先付／足寄町産ラワンぶきの梅肉和え 蛭烏賊添え いくら醤油漬

焼物／豊西牛ヒレ肉のステーキ ほか

【ラウンジ プレシャス】 TEL： 011-221-2403

営業時間／10：00～20：30 LO

■ いちごロールケーキ 帯広産豆乳クリーム添え 440 円 ※税込み

いちごとバナナのムースを包み、表面をいちごチョコレートのスプレーでコーティング。濃厚な豆乳でつくったクリームをアクセントに添えました。多彩な味わいが重なりあう、4月限定の愛らしいスイーツです。



※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)

5 月は ワインと美食のまち「空知フェア」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