



Hotel Okura
SAPPORO

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

2019年7月23日(火) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

恵まれた“風土”よりもたらされる石狩管内8市町村の“FOOD”を味わう

ようこそいしかり ～絶品倉庫 ふーど物語～

【協力】北海道石狩振興局

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では8月1日(木)～31日(土)の期間中、館内3レストランとラウンジにて「ようこそいしかり～絶品倉庫 ふーど物語～」を開催いたします。石狩管内の食材を使用したフェアの開催は昨年に続き2回目となります。今回は、石狩管内8市町村の特産品を紹介する冊子「石狩絶品倉庫」と、石狩の恵まれた「風土」によってもたらされる「FOOD」を、ホテルオークラ札幌の料理を通して多くの方に知っていただきたい、味わっていただきたいという想いを込めたフェアタイトルといたしました。いしかりはストーリー性のある食材の宝庫。その中でも「石狩絶品倉庫」で紹介されている食材や収穫最盛期を迎える札幌伝統やさいなどを使用した彩り豊かな料理をご提供いたします。

8月1日(木)には「オープニング試食会」を開催し、石狩食材をPRいたします。報道関係者の皆さまのご出席をお待ちしております。そのほか石狩の風景をご紹介する「パネル展」や特産品が当たる「抽選会」を開催。レストラン コンチネンタルでは、札幌市内のお客様が気軽にいしかりを訪れるきっかけになればと、道の駅などの施設をご紹介するランチマットでお食事をお召し上がりいただくなど、いしかりをより身近に感じていただけるフェア内容となっております。



(写真)レストラン コンチネンタル
いしかりフェアランチより
「とうべつスマイルポークのミラネーズ
千歳箱根牧場モッツァレラチーズ焼き
札幌大長ナンバン添え」

8月1日オープニング試食会開催

報道関係者の皆さまのご出席をお待ちしております。ご出席の際はご連絡いただけますと幸いです。

- 日 時： 2019年8月1日(木) 14:30～16:00 終了予定 (14:15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： 各レストラン、ラウンジのフェアメニュー展示・試食、
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
- 参加者： 各市町村関係者の皆様、生産者の皆様／支笏湖漁業協同組合、清田しいたけファーム、
(同)しんしのつフーズ、山加製粉(株)、Le Calme^{ル カルム} ほか(予定)

フェア概要

- 提供店舗：レストラン コンチネンタル、中国料理 桃花林^{とうかりん}、きょうど料理亭 杉ノ目、ラウンジ プレシヤス
- 期間：8月1日(木)～31日(土) 各店の営業時間は下記にてご確認ください。
- 内容：①「ようこそいしかり～絶品倉庫 ふーど物語～」フェアメニューのご提供
②いしかりの特産品などが当たる抽選会の実施 ③管内8市町村の風景を紹介するパネル展の開催
④オープニング試食会の開催

◆ようこそいしかり～絶品倉庫 ふーど物語～ フェアメニュー◆

【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

ディナー 17：30～20：30 LO (ご予約制)

■いしかりフェアランチ お一人様 3,200円≪全8品≫ (写真)

～“チップ”の愛称で親しまれるヒメマスヒメマスの前菜から始まる夏らしいコース～

- ・千歳産「支笏湖チップ」と札幌清田ファーム「清茸」入りルーロー
小さなサラダ添え
- ・札幌産南瓜「大浜みやこ」の冷製クリームスープ
- ・石狩産カスベのムニエル グルノーブル風 石狩山加製粉の韃靼そば茶の香り
- ・とうべつスマイルポークのミラネーズ 千歳箱根牧場モツァレラチーズ焼き
札幌大長ナンバン添え ほか

- 石狩産渡り蟹のクリームパスタ
(当別町産ゆめちからパスタ使用)
お一人様 1,800円 (写真)



【中国料理 桃花林^{とうかりん}】 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

■楊貴妃ランチ～いしかりから～ お一人様 2,800円≪全7品≫ (写真)

～いしかり野菜をふんだんに取り入れた彩り豊かなランチコース～

- ・北広島産まるひろ大根のサラダ入り前菜の二種盛り合わせ
(「新しのつ ジンジャー Dressing」使用)
 - ・“江別産ブロッコリー”と蟹の内子の炒め
 - ・札幌伝統やさい「サッポロミドリ (枝豆)」の焼き蒸しご飯
 - ・江別^{ルカールム} Le Calmeのシフォンケーキと冷製デザート ほか
- 広東美食紀行～いしかりから～ お一人様 8,400円≪全8品≫
 - ・石狩産望来豚の釜焼き叉焼入り前菜の四種盛り合わせ
 - ・“新篠津村産ツルムラサキ”とふかひれの煮込み
 - ・江別産えぞ但馬牛のカツレツ 新篠津村産手造りキムチ「炎の華」ソース仕立て
 - ・石狩産ワタリガニの豆豉煮込み 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

■涼み御膳～いしかりフェア～ お一人様 2,600円≪全11品≫ (写真上)
～いしかりの農産物、水産物を杉ノ目の味で。じっくりとご堪能ください。～

- ・千歳産「支笏湖チップ」の塩麴焼き
- ・石狩産水蛸の小豆煮 恵庭産小松菜添え
- ・“札幌産ポーラスターほうれん草” ときのこの白和え
- ・江別産野菜の海老粉入り変わり揚げ
- ・千歳産駒そば なめこ卸しのせ
- ・恵庭産えびすかぼちゃのあんかけ茶碗蒸し
- ・札幌伝統やさい「サッポロミドリ (枝豆)」のせ自家製じゃこご飯 ほか



■北海道味めぐり会席～いしかりフェア～ お一人様 8,640円≪全8品≫
※消費税込み・サービス料別

先付／石狩産水蛸の小豆煮 恵庭産小松菜添え いくらの醤油漬け
焼物／時知らずのグリーンアスパラガスクリームチーズ焼き 江別産焼き野菜添え
煮物／煮鮑と恵庭産蕪入り冷やし煮物の炊き合わせ
食事／千歳産駒そば なめこ卸しのせ ほか



【ラウンジ プレシヤス】 TEL：011-221-2403

営業時間／10：00～18：30 LO

■石狩きむら果樹園「水門チェリー」のキューブケーキ 1個350円 (写真)
※消費税込み

5代にわたり果樹園を営む「きむら果樹園」のさくらんぼをケーキに。
ピスタチオ、オレンジピール入りの生地とマーブル模様仕上げました。



※表記のないメニューは全て消費税・サービス料込み。 ※仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

9月は「いぶりフェア」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 宮崎・今井

〒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：miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp