



Hotel Okura
SAPPORO

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

2019年8月26日(月) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

恵み豊かなまちを、食で応援！
胆振エリア 11 市町をまるごと味わう

9 月 「いぶりフェア」 開催

【協力】北海道胆振総合振興局

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では9月1日(日)~30日(月)の期間中、館内3レストランとラウンジにて「いぶりフェア」を開催いたします。同フェアは昨年9月に「いぶり食のフルコース」と題し初めて開催し、今回で2回目を迎えます。お客様に胆振産の食材を美味しく食べていただくことで胆振エリアを応援できればと、各レストランで人気のメニューを11市町(室蘭市、苫小牧市、登別市、伊達市、豊浦町、壮瞥町、白老町、厚真町、洞爺湖町、安平町、むかわ町)の食材を使用してご提供いたします。



写真左より順に、レストラン コンチネンタルでは香味野菜とトマトのソースで味わう「厚真町産放牧豚ロースのグリユ」、中国料理 桃花林では、旨みのある豚肉と6時間以上煮込む清湯スープの滋味深さが相まった「むかわ町産ほべつすわいん豚ロース入りあんかけ焼きそば」、きょうど料理亭 杉ノ目では、ふっくら炊き上げた「安平町産夢民豚と野菜の炊き合わせ むかわ町産だるまいもあんかけ」などをご提供。ラウンジ プレシヤスでは「厚真町小林農園の平飼い卵」を使用した「昔ながらのカスタードプディング」や「洞爺湖町産赤しそジュース ビエンナーレ」をご用意。そのほかにもいぶり食材を使用したお料理をご用意して皆さまのご来館をお待ちしております。また胆振エリアの特産品などが当たる抽選会や風景を楽しめるパネル展も開催し、館内各所で“いぶり”を感じていただける1か月といたします。

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、きょうど料理亭 杉ノ目、ラウンジ プレシヤス
- 期間：9月1日(日)~30日(月) 各店の営業時間は下記にてご確認ください。
- 内容：①「いぶりフェア」メニューのご提供
②胆振エリアの特産品などが当たる抽選会の実施
③胆振11市町の風景を紹介するパネル展の開催

◆いぶりフェアメニュー◆

【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)

■いぶりフェアランチ お一人様 3,200 円《全 8 品》 (写真上)

～前菜からデザートまで、いぶりエリアの恵みをたっぷりご堪能いただけるコース～

- ・”白老町産真イカ”ともち麦の詰め物 イカ墨の泡を添えて
- ・伊達産きのこ達のクリームスープ
- ・噴火湾産秋サケの登別産タラコのペーストのせ グラタン風
- ・厚真町産放牧豚ロースのグリエ ピストソース
- ・安平町産追分アサヒメロンのマリネ レモンソルベと抹茶のグラニテと共に ほか



■苫小牧産北寄貝と伊達産水菜のクリームスパゲッティ



お一人様 1,400 円 (写真下)

プラス¥500 で選べるサラダ、コーヒー付き

【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～胆振から～ お一人様 2,800 円《全 7 品》 (写真上)

～広東料理の世界を、魅力の胆振食材でお届けするランチコース～

- ・「むろらんうずらの燻たま」入り伊達産長茄子のスープ
- ・伊達産冬瓜の柔らか煮 干し貝柱あんかけ
- ・むかわ町産シーベリーソースかけ牛乳プリン 一口菓子 (写真下) ほか

■広東美食紀行～胆振から～ お一人様 8,400 円《全 8 品》

- ・釜焼き北京ダック 壮瞥町産林檎入り海老すり身の揚げ物添え
- ・むかわ町産ほべつすわいん豚ロース入りあんかけ焼きそば
- ・大海老と「むろらんうずらの卵」のチリソース煮 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

■秋味二段弁当～胆振フェア～ お一人様 2,600円≪全11品≫ (写真上)
～旨み深い胆振の味の数々に、一足早く秋を感じるご馳走弁当～

- ・伊達産なめこかけ胡麻豆腐
- ・安平町産夢民豚と野菜の炊き合わせ むかわ町産だるまいもあんかけ
- ・伊達野菜の焼き浸し
- ・噴火湾産秋鮭の三平汁
- ・むかわ町産シーベリーソースかけフルーツタルト
小豆入り蒸しカステラ ほか

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

先付／伊達産白ぶなしめじと赤水菜の蟹和え いくらの醤油漬

椀物／噴火湾産秋鮭のつみれ仕立て

焼物／北海道産牛のステーキ むかわ町産焼き椎茸 トリュフ塩と共に

煮物／伊達産なめこ入り蟹と豊浦町産帆立貝の小鍋仕立て

食事／早来そば むかわ町産だるまいもかけ (写真下) ほか



【ラウンジ プレシヤス】 TEL：011-221-2403

営業時間／10：00～18：30 LO

■昔ながらのカスタードプディング (厚真町小林農園の平飼い卵使用) (写真)

1個 480円 (消費税込み)

しっかりとした生地の中に卵のおいしさを感じる、昔ながらのプディング。

チョコレートの器に入った3種類のソースをかけてお楽しみいただけます。

■洞爺湖町産赤しそジュース「ビエンナーレ」 1杯 720円 (消費税・サービス料込み)



※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。

＜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