



Hotel Okura  
SAPPORO

## P R E S S   R E L E A S E

2019年9月19日(木)

Immediate Release

ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

10月1日(火)オープニング試食会開催  
ホクレン大収穫祭会場で使用できるお買い物券などが当たる抽選会も  
ホテルオークラ札幌×ホクレン大収穫祭  
**「ホクレン大収穫祭フェア」開催**  
【協力】ホクレン農業協同組合連合会

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では10月1日(火)~31日(木)の期間中、館内3レストランとラウンジにて「ホクレン大収穫祭フェア」を開催いたします。同フェアは札幌三越にて10月16日(水)~21日(月)の期間中に開催される「ホクレン大収穫祭」との連動企画となっており、今年で第8回目を迎えます。今回初提供の「未来とから牛」「切干大根」「くり將軍(かぼちゃ)」をはじめ、野菜、果物、豆類、お米、お肉、卵と北海道産の多彩な食材全21種類を用いた料理26メニューをご提供いたします。《かぼちゃ》はピューレにしてお肉料理に添えたり、中国料理の衣揚げとしてご提供。《じゃがいも》はグラタンや、和風トマトソースで味わう変わり揚げ、ザーサイと一緒に炒め物として。《りんご》はコンポートやブリオッシュ、酢豚と、洋中和異なる味わいをお楽しみいただけます。また21日(月)のランチタイムまでの期間中、秋の味覚や「ホクレン大収穫祭」会場で使用できるお買い物チケットなどが当たる抽選会も開催いたします。10月1日(火)にはオープニング試食会を開催し、フェアメニューの説明やホクレン大収穫祭の概要説明ののち、提供メニューをご試食いただきます。概要は別紙の通りです。

### 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 とうかりん 桃花林、きょうど料理亭 杉ノ目、ラウンジ プレシャス
- 期 間：10月1日(火)~31日(木)
- 提供時間：ランチ、ディナータイム (コンチネンタルはランチタイムのご提供)  
ラウンジプレシャスは10:00~18:30LO
- 内 容：①北海道産食材を使ったコース料理、パンなど「ホクレン大収穫祭フェア」メニューのご提供  
②秋の味覚や「ホクレン大収穫祭」会場で使用できるお買い物チケットなどが当たる抽選会の実施



## 抽選会概要

- 場 所：ホテルオークラ札幌 各レストラン
- 期 間：10月1日(火)～21日(月)のランチタイムまで
- 対 象：ホクレン大収穫祭フェアメニューをお召し上がりいただいた方
- 商 品：北海道米プレミアムギフト、じゃがいも・玉ねぎセット、ホクレンくるるの杜セレクト飲料セット、札幌三越「ホクレン大収穫祭」お買い物チケット（合計1,000名様）

## オープニング試食会概要

フェア開催に先立ち、オープニング試食会を開催いたします。報道関係者の皆さまのご出席をお待ちしております。ご出席の際は【9月26日(木)】までにご連絡いただけますと幸いです。

- 日 時：10月1日(火) 11:30～13:00 (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：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  
2019年ホクレン大収穫祭（札幌三越開催）の概要説明

## ◆ホクレン大収穫祭フェアメニュー◆

【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)



### ■ホクレン大収穫祭ランチ (写真左)

お一人様 3,300円《全8品》

- ・オードブルバリエ (サーモンマリネ、合鴨スモーク、キッシュ)
- ・三井農場カラフル大根添え
- ・十勝産ごぼうのクリームスープ
- ・白身魚のソテー 北海道産椎茸焼き
- ・北海道産 SPF ポークのグリユ 恵庭産えびすかぼちゃのデュシェス添え
- ・余市町産林檎のコンポート カルダモンアイスクリームと共に ほか

### ■ヒーリングランチ

十勝産インカのみぎめとメイクインの  
グラタン 黄身丸の温玉のせ (写真右)

お一人様 1,420円(プラス500円で選べるサラダ、コーヒー付き)



【ラウンジ プレシヤス】 TEL：011-221-2403

営業時間／10:00～18:30 LO



### ■余市町産りんごのブリオッシュ(写真)

1個 410円(消費税込み)

バターを贅沢に使用した、香り高くふわりとした食感のブリオッシュ。  
余市町産りんごジュース「りんごのほっぺ」でコンポートしたりんごと、  
カスタードクリームのおいしい味わいをお楽しみください。

【中国料理 桃花林<sup>とうかりん</sup>】

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～ホクレン大収穫祭フェア～ (写真)

お一人様 2,850 円《全7品》

- ・北海道産小豆と札幌黄のスープ
- ・北海道産かぼちゃ「くり将軍」の衣揚げ
- ・北海道産キタアカリとザーサイの炒め
- ・北海道産 SPF ポークと余市町産林檎の黒酢豚 ほか

■広東美食紀行～ホクレン大収穫祭フェア～

お一人様 8,600 円《全8品》

- ・ふかひれの煮込み 北海道産ゆり根添え
- ・未来とかち牛ロースの煎り焼き 札幌黄ソース
- ・大海老と余市町産林檎の黒酢仕立て
- ・北海道産 SPF ポーク入り野菜あんかけ焼きそば 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



■秋まつり弁当～ホクレン大収穫祭フェア～ (写真)

お一人様 2,600 円《全11品》

- ・北見産玉ねぎ入り鹿追町産坊ちゃんかぼちゃの豆乳グラタン
- ・北海道産キタアカリの変わり揚げ
- ・おとふけうどん なめこ卸しのせ
- ・北海道産とら豆入り野菜の炊き合わせ
- ・栗入りクリームプリン 余市町産林檎のワイン煮のせ ほか

■北海道味めぐり会席～ホクレン大収穫祭フェア～

お一人様 8,800 円 ※消費税込み・サービス料別 《全8品》

先付／豊頃町産切干大根入りきのこ「雪の下」と青菜の蟹和え  
いくらの醤油漬

焼物／銀鱈の牛蒡味噌焼き 北海道産とら豆のゼリーかけ

煮物／十勝産長芋のとろろ入り蟹と帆立貝の小鍋仕立て

水菓子／余市町産林檎のワイン煮 北海道産黒千石のアイスクリーム ほか

※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](mailto:miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp)