



Hotel Okura
SAPPORO

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

2019年11月18日(月) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

今年で10年目を迎えます 12月「ひろおサンタランドフェア」開催 ～北海道食材を使った月替わりのレストランフェア 「北海道を食べよう」の始まりは広尾町から～

【協力】広尾町、広尾漁業協同組合、広尾町農業協同組合、北海道銀行、日高信用金庫、帯広信用金庫、
広尾町鳥獣被害防止対策協議会、広尾町北方圏交流振興会

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では12月1日(日)～31日(火)の期間中、館内3レストランにて「ひろおサンタランドフェア」を開催いたします。同フェアは今年で開催10年目を迎えます。日本で唯一、サンタクロースの故郷ノルウェーに認定された「サンタランド」があるまち広尾町。広尾町の皆さまのご協力のもと2010年9月に“広尾町「十勝港」秋の味覚フェア”を開催したことをきっかけに、ホテルオークラ札幌の、北海道食材の魅力を伝えるレストランフェア「北海道を食べよう」が始まりました。広尾町の生産者様のもとを料理長が何度も訪れ、知られざる美味なる食材や市場に出ることのない味わい深い魚介の存在を知りました。それらの出汁をふんだんに使用したカレーは滋味深く、毎年多くのお客様が楽しみにしてくださる一品となりました。

そんな節目となる今回のフェアでは、十勝港で水揚げされた魚介のほか、近年広まりを見せている「ひろおジビエ」蝦夷鹿肉の前菜、「ひろおサンタまるしえ」のほうれん草を使ったゼリー和え(和食)、「ゼンキュウファーム」のチーズをサンドしたカツレツ、広尾町産の雑穀“いなきび”を浮かべたスープ(洋食・中国料理)といった多彩な食材の数々を使用したメニューをご用意いたしました。12月10日(火)までの期間中は、ひろおサンタランドのサンタクロースから大切な方にクリスマスカードが届く「ひろおサンタメール」の発送も承るほか、10周年記念イベントといたしまして、12月2日(月)には1夜限りの食イベント「ひろおクリスマスの夕べ」を開催いたします。

尚、【12月2日(月)～10日(火)】にはプレスランチをご用意いたします。ご多用と存じますが、ご取材いただけます際にはご連絡いただけますと幸いです。

ひろおクリスマスの夕べ概要

- 日 時 12月2日(月) 18:30～20:30 (受付18:00～)
- 料 金 お一人様5,000円(消費税・サービス料込み)
- 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
 - ・広尾町の食材を使った洋・中・和のお料理のご提供
 - ・広尾町のおいしい特産品などが当たる抽選会の実施
 - ・バイオリンのミニコンサートの開催
- 出席者 広尾町 村瀬町長 ほか



レストラン コンチネンタル
「ひろおサンタランドランチ」より
〈手前〉ひろおジビエ蝦夷鹿肉の
軽いスモーク
〈奥〉広尾町産花豆といなきび入り
トマトスープ

ひろおサンタランドフェア概要

- 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
- 期間：12月1日(日)～31日(火)
- 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)
- 内容：①広尾町の食材を使ったメニューのご提供
②広尾町の特産品などが当たる抽選会の実施
賞品一例／岡嶋水産「本乾ししゃも」、光香堂「お菓子セット」、「広尾昆布」、
ひろおジビエ「鹿肉ジャーキー」、ホテルオークラ札幌お食事券 ほか
③ひろおサンタメールの発送承り
(1階フロント、各レストランにて12/10(火)まで、1通300円※通常1通500円)

ひろおサンタランドフェアメニュー

【 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)



■ひろおサンタランドランチ お一人様 3,300円《全8品》

- ・ひろおジビエ蝦夷鹿肉の軽いスモーク
- ・広尾町産花豆といなきび入りトマトスープ
- ・広尾前浜産真鱈のソテー サンタまるしえのほうれん草添え
- ・広尾町ゼンキュウファームのチーズ入り
しらかば豚ヒレ肉のミラネーズ 広尾町産南瓜もち添え ほか



■ヒーリングランチ サンタさんの気まぐれカレー お一人様 1,420円

十勝港で獲れた魚介の旨みを、コンチネンタルで愛され続けるカレーソースと合わせた毎年人気のメニューです。



■ひろお和牛のハンバーグステーキランチ お一人様4,300円《全6品》

- ・広尾町産花豆入りトマトスープ
- ・ひろお和牛ハンバーグステーキ
オニオンソース フライドガーリック添え
- ・ミニサラダ
- ・パン または ライス
- ・パイナップルゼリー
ソレイユスープとバナナアイスクリームと共に
- ・コーヒー または 紅茶

※ハンバーグステーキ単品もご用意しております。

とうかりん
【中国料理 桃花林】

TEL : 011-221-2405

営業時間／ランチ 11 : 30～15 : 00 L0、ディナー 17 : 00～20 : 30 L0



■楊貴妃ランチ～広尾町から～
お一人様 2,850円≪全7品≫

- ・広尾前浜産かじかと広尾町産いなきび入りスープ
- ・広尾前浜産鱈の豆豉蒸し
- ・広尾前浜産ししゃものチリソース仕立て
- ・広尾町産かぼちゃのプリン 一口菓子 ほか



■広東美食紀行～広尾町から～
お一人様 8,600円≪全8品≫

- ・広尾前浜産鱈の葱・生姜蒸し
- ・ひろお和牛の黒胡椒炒め
- ・広尾前浜産ししゃもと秋鮭のトマト味噌チーズ仕立て 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 L0、ディナー 17 : 00～20 : 30 L0



■雪見御膳～ひろおサンタランドフェア～
お一人様 2,600円≪全10品≫

- ・広尾町産鮭の柚庵焼き
- ・十勝産しらかば豚のしょうゆ麴焼き
- ・広尾前浜産真鱈の真丈 三平仕立て
- ・広尾町産いなきび入り白玉団子黒蜜かけ フルーツ添え ほか



■北海道味めぐり会席～広尾サンタランドフェア～
お一人様 8,800円 ※消費税込み・サービス料別≪全8品≫

- ・“サンタまるしえのほうれん草”と蟹の土佐酢ゼリー和え
- ・広尾前浜産真鱈の真丈 三平仕立て
- ・ひろお和牛のしょうゆ麴焼き 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・産地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