



Hotel Okura
SAPPORO

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

2020年3月25日(水) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

2010年の初開催以降、北海道産食材を使ったレストランフェア開催は100回以上！
ウポポイオープン記念メニューや展示品も
北海道各地の特産品をホテルオークラならではの味わいにてお届けする

4月「北海道味紀行」開催

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では4月1日(水)～30日(木)の期間中、館内のレストランとラウンジ、バーにて北海道全域から厳選した食材を使用したメニューをお届けする「北海道味紀行」を開催いたします。

2010年より始まった北海道各地の食材を使用したレストランフェアを開催すること100回以上。これまで北は宗谷エリアから南は函館まで各地のフェアを開催して参りましたが、今回は料理長が「また使いたい」と思う食材やお客様から「また食べたい」とお声をいただいたメニューを組み合わせ、ご提供いたします。さらに、4月24日(金)に白老町に誕生するウポポイ(民族共生象徴空間)のオープンを記念したメニューのご提供や展示もお楽しみいただけます。

レストラン コンチネンタルでは、まだ肌寒い4月にご来館いただいたお客様をおもてなしする、温かな北海道産かぼちゃのスープから始まるコース料理をご用意。メインディッシュには北海道産鶏肉を数種のスパイスとトマトで煮込んだお料理を。ワインと一緒に愉しみたくなる一品をと考えました。コースの最後には春を感じる桜とカシスのヴァンシュランを。美瑛牛乳を使った抹茶アイスクリームとの色のコントラストに、目で舌で、春を感じていただけます。

中国料理 桃花林では、あんかけ焼きそばや酢豚、小籠包など定評がありオーソドックスなメニューの数々を少量ずつお楽しみいただけるコースをご用意いたします。いつも

ご利用くださるお客様には、「そう、この味！」とホッとしていただけられるように、初めてご来館くださるお客様には桃花林ならではの味わいを1度にご堪能いただきたいと、料理長の澤崎が心を込めて手掛ける料理の数々を、ぜひお楽しみください。また期間中はウポポイオープン記念として、ランチ・ディナーコース共にアイヌ語由来の食材「コマイ」をつかった揚げワンタンをご提供いたします。

ホテルオークラ札幌は、2020年度も北海道各地の食材を使い、生産者の皆様の想いを料理にのせてお客様へお届けして参ります。また市町村の風景パネル展示や特産物が当たる抽選会の実施、ランチョンマットでの観光PRやパンフレットのご紹介など、当ホテルにてお食事されたお客様が各地へ足を運ぶきっかけを作り、地域に還元できるよう、毎月のフェアを継続して参ります。

期間中は、ウポポイオープンを記念した展示やメニューもお楽しみいただけます。



①



②



③

- ①1階レストラン コンチネンタル前に展示するアイヌ文様刺繍入りパッチワーク 白老町/みんなの心つなげる「巨大パッチワーク」の会より「ナーラック」。
- ②アイヌ語由来の食材「コマイ」を使って、中国料理 桃花林の「稚内産コマイ入り揚げワンタン」。
- ③アイヌ民族の儀式に欠かせない伝統のお酒を再現した「カムイトノト」を使った春のカクテル「サクラトノト」。



「北海道味紀行」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、ラウンジ プレシヤス、バー オークラ
- 期 間：4月1日(水)～30日(木)
- 提供時間：各店舗の営業時間に準ずる
- 内 容：①北海道産食材を使ったメニューのご提供
②ウポポイ(民族共生象徴空間)オープン記念として
 - ・アイヌ語由来の食材を使った料理、アイヌ民族伝統のお酒を再現した「カムイトノト」を使ったカクテルのご提供
 - ・アイヌ文様刺繍入りパッチワークの展示(場所/1階レストラン コンチネンタル前)

「北海道味紀行」メニューのご紹介

- 店舗名/レストラン コンチネンタル
- ご予約・お問い合わせ先/011-221-2403
- 営業時間/11:30～14:00 LO ※月曜定休

■コンチネンタルランチ

お一人様 3,000円 《全7品》

- ・北海道産ミズダコときのこのマリネ タブナードソース
- ・北海道産南瓜のクリームスープ
- ・ソイのポワレ 白ワインソース パルサミコ酢をアクセントに
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・桜とカシスのヴァシュラン
抹茶アイスクリームと共に(美瑛牛乳使用)
- ・コーヒー または 紅茶



■オークラランチ

お一人様 1,890円 《全6品》

- ・北海道産南瓜のクリームスープ
- ・北海道産鶏もも肉のトマト煮込み
- ・ミニサラダ
- ・パン または ライス
- ・本日のデザート
- ・コーヒー または 紅茶



■店舗名/ラウンジ プレシヤス

- ご予約・お問い合わせ先/011-221-2403
- 営業時間/10:00～18:30 LO

いちごのティラミス

～北海道マスカルポーネをつかって～

1個 540円(消費税込み)
※店内でお召し上げりの場合は605円

自然豊かな根釧地区の生乳を使ったコクのあるマスカルポーネに甘く香るいちごクリーム、ホワイトチョコレートを絡めたいちご、甘酸っぱいフリーズドライのいちご。それぞれ異なる味わいが詰まった春色のティラミスと柚子ゼリーを重ねて爽やかに仕上げました。



とうかりん

- 店舗名／中国料理 桃花林
- ご予約・お問い合わせ先／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

お一人様 2,850円 《全7品》

- ・前菜の二種盛り合わせ サラダ添え
- ・モロヘイヤと豆腐のスープ
- ・稚内産コマイ入り揚げワンタン
- ・余市町産麦豚の小籠包 北海道産三元豚の酢豚
- ・海老と北海道産青菜の生姜炒め
- ・五目あんかけ焼きそば
- ・美瑛牛乳をつかったプリン ミックスベリーソース 一口菓子



■広東美食紀行

お一人様 8,600円 《全8品》

- ・前菜の四種盛り合わせ
- ・タラバ蟹肉と蟹の卵入りふかひれの煮込み
- ・釜焼き北京ダック 稚内産コマイ入り揚げワンタン添え
- ・余市町産麦豚の小籠包 海老蒸し餃子
- ・北海道産牛ロースのカツレツ トマトソース仕立て
(トモエとまと味噌使用)
- ・大海老と北海道産青菜の生姜炒め
- ・北海道産帆立貝入り五目あんかけ焼きそば
- ・美瑛牛乳をつかったプリン ミックスベリーソース
一口菓子 フルーツ二種



■店舗名／バー オークラ

- ご予約・お問い合わせ先／011-330-3300
- 営業時間／17:00～24:00 LO

サクラトノト

1,200円

アイヌ民族の儀式に欠かせない伝統的なお酒を復刻した、小樽市 田中酒造の「カムイトノト」。ハスカップ果汁「ドラキュラの葡萄」と合わせて桜色のカクテルに。桜の花の塩漬けを浮かべて春らしさをプラスしました。

※表記料金の他に一人様850円のカバーチャージを頂戴しております。



※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先 ＞

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

電話：011-221-2281(直通) / E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp