



Hotel Okura
SAPPORO

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

報道関係者各位

2020年4月28日(火) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

“ワインと美食のまち”の美味を、オークラテイストで。
空知のワイナリーから届くワインやクラフトビールも楽しめる！

5月「空知フェア」開催

【協力】

北海道空知地域創生協議会、北海道空知総合振興局
北海道岩見沢農業高等学校、空知信用金庫、北洋銀行

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では5月1日(金)～31日(日)の期間中、館内のレストランとラウンジにて、おいしい空知をお届けする「空知フェア」を開催いたします。空知フェアは2019年に初めて開催し、今回で2回目を迎えます。24市町からなる空知エリアから、17種類の食材を使用したメニューのほか、3つのワイナリーから届く美味しいワインのほか、クラフトビールもご提供いたします。日本遺産に認定された「炭鉄港」を紹介するランチョンマットの使用やパネル展示など、館内にて空知の味覚や歴史に触れていただける1か月となっております。

【5月のおすすめメニュー】

○キャトルエピスと芦別産はちみつをのせた砂川産上原ポークの低温ロースト
芦別産はちみつの自然な甘さと、キャトルエピス(4種の香辛料)の香りをまとった柔らかな上原ポークを。期間限定でご提供するYAMAZAKI WINERYの赤ワイン「ツヴァイゲルト」と一緒にお召し上がりいただくのがおすすめです。



○岩見沢産キジ肉入り「そらちワイン醤油」香る炒飯(美唄産ゆめびりか使用)
定評のある桃花林の炒飯に3種の空知食材をプラスして。岩見沢にある宝水ワイナリーのワインを使用したお醤油「そらちワイン醤油」によってワインの香りが引き立つまるやかな味わいの炒飯に仕上がりました。



【「炭鉄港」の歴史にも、少しだけ、触れて】

2019年5月20日に文化庁から「日本遺産」として認定された「炭鉄港」。
レストラン コンチネンタル、中国料理 桃花林では炭鉄港を紹介するランチョンマットをお席に設置いたします。
歴史に触れながらお食事をお楽しみいただけるほか、地下1階ではパネル展示も行います。

【空知には、おいしいお酒も】

空知はワイナリーやヴィンヤードが点在するエリア。フェアでは3つのワイナリー「YAMAZAKI WINERY」「TAKIZAWA WINERY」「鶴沼ワイナリー」のワイン全3種を各レストランにてお楽しみいただけます。テイastingセットもご用意するほか、平日ランチタイムにはワインが200円引きになる特典も。そのほか滝川クラフトビール工房のビール2種もご用意いたします。 ※詳細は別紙にてご覧ください。

「空知フェア」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、ラウンジ プレシャス、(バー)
- 期 間：5月1日(金)～31日(日)
- 提供時間：各店舗の営業時間に準ずる
- 内 容：○空知食材を使ったメニュー、空知のお酒(ワイン・ビール)のご提供。
○24市町の風景や特産品、日本遺産「炭鉄港」、岩見沢農業高等学校の研究結果についてご紹介するパネル展の開催

「空知フェア」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 L.O. ※月曜定休

■コンチネンタルランチ お一人様 3,000円 ≪全7品≫

- ・栗山町産グリーンアスパラガスと岩見沢産スイスチャードをつかった生ハムのオードブル
- ・本日のスープ
- ・キャトルエピスと芦別産はちみつをのせた砂川産上原ポークの低温ロースト
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・芦別産黄金の田舎たまごで作るウフ・ア・ラ・ネージュ
ブラリネアイスクリームを添えて
- ・コーヒー または 紅茶



- 店舗名／中国料理 ^{とうかりん} 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 L.O.
ディナー 17：00～20：30 L.O. (4月15日より当面の間、19：30 L.O.)

■楊貴妃ランチ お一人様 2,850円 ≪全7品≫

- ・三笠産油揚げとこんにゃく入り前菜の二種盛り合わせ
サラダ添え (北竜町産焙煎ひまわり油使用)
- ・栗山町産椎茸とたまごのスープ
- ・美唄産グリーンアスパラガス「雪蔵美人」の衣揚げ
芦別産さくらんぼジャムソース添え
- ・砂川産上原ポークと滝川産紅あずまの炒め
- ・海老の赤ワイン甘酢ソース (マオイ自由の丘ワイナリー「紅葉賀」使用)
- ・美唄産ゆめぴりかの「そらちワイン醤油」香る炒飯
- ・芦別産はちみつ入り杏仁豆腐 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
- ・“栗山町産椎茸” とふかひれの煮込み
- ・釜焼き北京ダック
美唄産グリーンアスパラガス「雪蔵美人」の衣揚げ
芦別産さくらんぼジャムソース添え
- ・帆立貝とニラ入り蒸し餃子
- ・長沼町産馬追和牛ロースの炭火焼き 空知産野菜添え
～新十津川町大昌精肉店のタレをつかったソースで～
- ・大海老の赤ワイン甘酢ソース (マオイ自由の丘ワイナリー「紅葉賀」使用)
- ・岩見沢産キジ肉入り「そらちワイン醤油」香る炒飯
(美唄産ゆめぴりか使用)
- ・芦別産はちみつ入り杏仁豆腐 一口菓子 フルーツ二種



- 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 L.O.

■芦別産さくらんぼのガレットブルトヌ

900円(消費税込み)
※店内でお召し上がりの場合は1,008円

バターの風味豊かなフランス伝統の焼き菓子に、形を残したさくらんぼの甘酸っぱいコンフィチュールがたっぷり。外はざっくり、中はしっとりとした食感もお楽しみください。(直径10cm)



■そらちのお酒

各レストランにてお楽しみいただけます。

〈そらちワイン〉

- ・YAMAZAKI WINERY 「ツヴァイゲルト」 1,200円
- ・TAKIZAWA WINERY 「タキザワケルナー」 1,200円
- ・鶴沼ワイナリー 「鶴沼ピノ・ブラン」 1,000円 ※各グラス120ml
- ・テイ스팅セット (上記3種×各60ml) 1,500円
グラス(60ml)のご用意もございます。



※平日ランチタイムはグラスワイン(120ml)を200円引きにてご提供いたします。
※バー オークラでの提供を予定しておりましたが、4月22日より当面の間、休業しております。

〈そらちビール〉

- ・滝川クラフトビール工房 「空知ピルスナー」 1,100円
- 「空知ヴァイツェン」 1,100円 ※各1本(330ml)



※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。
※写真はイメージです。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、4月より当面の間、下記の通り変更させていただいております。

中国料理 桃花林／ディナー短縮営業17：00～20：00 (酒類19：00L.O.、他19：30L.O.)
バー オークラ /休業

最新の営業状況につきましては、お問い合わせいただきますようお願いいたします。

＜ 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.hotelL.O.kura.co.jp