



Hotel Okura
SAPPORO

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

報道関係者各位

2020年5月27日(水) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

2021年の開催を願い、今年はホテルオークラ札幌で
パシフィック・ミュージック・フェスティバル札幌(PMF)を
見て、聴いて、食べて味わう1か月。

6月1日(月)より開催

さっぽろ食彩フェア ～PMFのメロディにのせて～

【協力】公益財団法人PMF組織委員会



ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では6月1日(月)～30日(火)の期間中、館内のレストランとラウンジ、バーにて「さっぽろ食彩フェア～PMFのメロディにのせて～」を開催いたします。

今回のフェアでは札幌の夏を音楽で彩る「パシフィック・ミュージック・フェスティバル札幌」(PMF)をテーマとし、創設者であるレナード・バーンスタインの出身地アメリカや音楽の都 ウィーン、芸術監督ワレリー・ゲルギエフが活躍する出身地ロシアにちなんだストーリー性のあるメニューを、札幌産の食材を使ってご用意いたします。

レストラン コンチネンタルの店頭にはオーケストラの演奏風景の巨大パネルを展示し、お客様をお迎えします。店内ではパネル展示のほか、過去のPMFでの演奏を収録したCDをお聴きになりながら、お食事をお楽しみいただけます。そのほか地下1階でもパネル展を開催し、ダイナミックな演奏シーンをご覧ください。

PMF2020は残念ながら中止となりましたが、その雰囲気但至少でもご体感いただけましたら幸いです。

来年の夏には札幌の街が素敵な音楽で溢れることを願い、スタッフ一同フェアへ向けた準備を進めております。

PMFをテーマとしたメニュー 一例



写真左上より時計回りに

- ・南区産古川ボークのシュニッツェル (レストラン コンチネンタル)
ウィーンの代表的なお肉料理“シュニッツェル”を札幌市南区産の豚肉を使って再現。
レモンやきのこクリームソースでお楽しみください。
- ・ポートランド風オレンジチキン (中国料理 桃花林)
レナード・バーンスタインの出身地アメリカの、中国料理レストランで定番のメニューを。
鶏肉の唐揚げにオレンジピールとスイートチリソースを絡めた甘辛テイストです。
- ・アップルシュトゥルーデル
新札幌乳業「札幌ヨーグルト プレミアム」のアイスクリームと共に(レストラン コンチネンタル)
“アップルシュトゥルーデル”はウィーンの伝統菓子で、薄く繊細な生地でりんごを巻いて焼き上げたパリパリの食感。「札幌ヨーグルト プレミアム」のさっぱりとしたアイスクリームとご一緒に。
- ・豚肉とポテトの包み プリヌイ風 (中国料理 桃花林)
薄いクレープのようなロシア料理“プリヌイ”を桃花林自慢の北京ダックを包む皮(カオヤーピン)と甘味噌で再現しました。

「さっぽろ食彩フェア～PMFのメロディにのせて～」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 オークラ
- 期 間 6月1日(月)～30日(火)
- 提供時間 各店舗の営業時間に準ずる
- 内 容 ・札幌産の食材を使い、PMFをテーマとしたメニューのご提供。
・PMFのダイナミックな演奏シーンなどのパネル展示。
・レストラン コンチネンタルの店内音楽として、過去のPMFでの演奏を収録したCDを使用。

「さっぽろ食彩フェア～PMFのメロディにのせて～」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～札幌から～
お一人様 3,000円 《全7品》

- ・サツラク ピュアブランと鶏肉のリエット ブリニ添え
 - ・ふんわり玉子とキャベツのスープ
 - ・南区産古川ポークのシュニッツェル
 - ・サラダ
 - ・パン または ライス
 - ・アップルシュトゥルーデル
- 新札幌乳業「札幌ヨーグルト プレミアム」のアイスクリームと共に
- ・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. ■

■楊貴妃ランチ～札幌から～
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
- ・北区産札幌伝統やさしい「札幌白ゴボウ」のスープ
- ・ポートランド風オレンジチキン
- ・南区産古川ポークと西区産しろ菜の塩麴炒め（トモエ塩麴使用）
- ・海老とイカのチリソース煮
- ・清田区産ポーラスターほうれん草と
ニチロ畜産直火燻煙ヒレハムの冷麺
- ・サツラク ピュアブランをつかったプリン 金木犀の香り
エッグタルト（ヤマト福山商店 玄米あまざけ使用）



■広東美食紀行～札幌から～
お一人様 8,600円 《全8品》

- ・南区産古川ポークのシュニッツェル風入り前菜の四種盛り合わせ
- ・ふかひれの煮込み ニチロ畜産直火燻煙ヒレハム添え
- ・釜焼き北京ダック
- ・北区産札幌伝統やさしい「札幌白ゴボウ」入り蒸し餃子
- ・帆立貝のクリーム仕立て 西区産しろ菜添え
- ・北海道産牛ロースの香り焼き 西区産だいこん菜あん仕立て
- ・“清田区産ポーラスターほうれん草”と海老の冷麺
- ・サツラク ピュアブランをつかったプリン 金木犀の香り
エッグタルト（ヤマト福山商店 玄米あまざけ使用） 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.

■ニューヨークチーズケーキ

～PMFのメロディをのせて～（サツラク ピュアブラン使用）

1個 350円(消費税込み)
※店内でお召し上がりの場合は392円

レナード・バーンスタイン氏が作曲したミュージカル「ウエストサイド・ストーリー」の舞台 ニューヨークにちなんだ、クリーミーなチーズケーキです。サツラクの“ピュアブラン”を使用して軽やかな食感を、レモンで爽やかな風味を加えました。



土曜日と第3・4日曜日の販売

■甘酒クリームあんぱん

（ヤマト福山商店 玄米あまざけ使用）

1個 300円(消費税込み)
※店内でお召し上がりの場合は336円

札幌で明治24年に創業した福山醸造のコーポレートブランド「ヤマト福山商店」の玄米あまざけを、カスタードクリームに。粒あんを重ねた、食べ応えのあるクリームあんぱんは週末限定の販売です。



■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 L.O.

写真左から

- プレミアムアイスコーヒー ウイスキーの香りと共に 1,230円
- モヒート 1,580円
- フレッシュフルーツカクテル 1,810円

3つのカクテルの頭文字はP・M・F。

世界5大ウイスキー産地の原酒をブレンドしたウイスキー「碧Ao」を使ったコーヒーカクテルや、初夏の札幌の豊かな自然をイメージしたカクテルなど。世界各国で奏でられる音楽に想いを馳せて。

※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。
※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、下記の通り変更させていただいております。
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。

中国料理 桃花林／ ディナーはご宿泊のお客様専用とさせていただきます、限定メニューにて営業
バー オークラ / 休業

中国料理 桃花林のディナーコース「広東美食紀行」と、バー オークラのカクテル3種は、
通常営業再開後、-ご提供いたします。

< 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.hotelokura.co.jp