

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

2020年6月25日(水) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

伊達野菜に白老牛、北寄貝など豊かな食材をオークラテイストで。
むかわ竜をイメージしたカラフルアイシングクッキーも限定販売！



「いぶりフェア」 7月1日(水)より開催 【協力】北海道胆振総合振興局

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では7月1日(水)～31日(金)の期間中、館内のレストランとラウンジにて「いぶりフェア」を開催いたします。

7月12日(日)には「民族共生象徴空間(ウポポイ)」のオープンを控え、賑わう胆振エリア。

本フェアは2018年の9月に初めて開催し、今年で3回目を迎えます。今年は3つのキーワード「味覚・自然・歴史」を柱とし、料理を通して魅力ある食と文化をお伝えする内容となっております。

【味覚】ブランド牛 白老牛や、苫小牧市の北寄貝など、北海道を代表する食材が多く存在する胆振エリア。

これらの素材の美味しさを引き出し、オークラテイストにてお楽しみいただけます。

【自然】優れた環境と気候で道内有数の農産地 伊達市。“野菜と花があふれる楽園のような場所”とも称されます。

伊達野菜の中からトマトやズッキーニなど、夏野菜を使った料理をご用意いたします。

【歴史】アイヌ文化やむかわ竜など世界クラスの遺産を有するこのエリア。土日祝日限定で、むかわ竜を模したカラフルな恐竜クッキーを販売いたします。またアイヌ語で「ハシカプ」と呼ばれ、不老長寿の実として重宝されてきたハスカップ。厚真町のハスカップと放牧豚を使った酢豚にてお楽しみいただけます。

そのほかにも胆振食材を使ったメニューのほか、胆振の四季折々の美しい風景を紹介するパネル展も開催、フェア対象メニューをご利用のお客様には特産品などが当たる抽選会も実施いたします。

胆振の魅力をご堪能いただける1か月となっております。



レストラン コンチネンタル
【いぶりの彩り野菜をつかった白身魚の軽いグラチネ】



中国料理 桃花林
【白老牛と伊達産トマトの黒胡椒仕立て】



中国料理 桃花林
【苫小牧産北寄貝入り登別産たらこの炒飯】



中国料理 桃花林
【厚真町産放牧豚とハスカップの酢豚】



ラウンジ プレシャス
【カラフル恐竜クッキー】

いぶりフェア 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

■期 間 7月1日(水)～31日(金)

■提供時間 各店舗の営業時間に準ずる

■内 容

- ・いぶりの食材を使ったメニューのご提供
- ・いぶりの美しい風景のパネル展示
- ・いぶりの特産品などが当たる抽選会の実施

「いぶりフェア」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～胆振から～ お一人様 3,000円 《全7品》

- ・登別産たらこのタラモサラダとコールドビーフ
クリームチーズソースで
- ・ヴィシソワーズ
- ・いぶりの彩り野菜をつかった白身魚の軽いグラチネ
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・厚真町産ハスカップ入りアイスクリーム
フロマージュブランのスープとシトラスを添えて
- ・コーヒー または 紅茶



- 店舗名／中国料理 桃花林 とうかりん
- 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～胆振から～ 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
- ・白老牛とパクチーのスープ
- ・むろらんうずらの燻たまと野菜の衣揚げ
- ・伊達産ズッキーニの炒め
- ・厚真町産放牧豚とハスカップの酢豚
- ・登別産たらこの炒飯
- ・むかわ町産シーベリーソースかけ牛乳プリン 一口菓子



■広東美食紀行～胆振から～ お一人様 8,600円 《全8品》

- ・前菜の四種盛り合わせ
- ・干し貝柱とふかひれの煮込み
- ・釜焼き北京ダック むろらんうずらの燻たま衣揚げ添え
- ・伊達産ズッキーニの炒め
- ・白老牛と伊達産トマトの黒胡椒仕立て
- ・大海老の厚真町産ハスカップ入り甘酢かけ
- ・苫小牧産北寄貝入り登別産たらこの炒飯
- ・むかわ町産シーベリーソースかけ牛乳プリン 一口菓子 フルーツ



※写真はイメージです。

- 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.

■厚真町産ハスカップのパン

1本(約17cm) 800円、1/2本 450円(各消費税込み)

たっぷりのバターを練りこんだブリオッシュ生地で、甘酸っぱく香るハスカップジャムを包みました。ココナツとはちみつで自然な甘さを加えています。



土日祝の販売

■カラフル恐竜クッキー

1個 350円(消費税込み)

マーブル模様のアイスリングを施した、カラフルでポップな恐竜モチーフのクッキー。チョコレート、ココナツ、ピスタチオの3種類をご用意いたしました。



※プレシヤスの商品を店内でお召し上げりの場合は10%のサービス料を頂戴いたします。

※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