



Hotel Okura
SAPPORO

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

2020年7月17日
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

支笏湖シップ、札幌産きくらげ、当別町産の加賀野菜 ^{きんじそう}金時草など
いしかりエリア8市町村の、身近で多彩な食材をオークラテイストで

8月1日(土)より「いしかりフェア」 新北海道スタイルでのオープニング試食会も開催

【協力】北海道石狩振興局

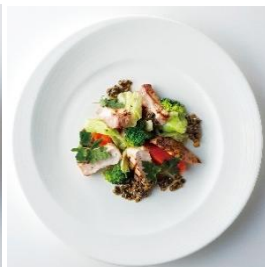


ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では8月1日(土)～31日(月)の期間中、館内のレストランとラウンジにて「いしかりフェア」を開催いたします。

同フェアは、今年で開催3回目を迎えます。石狩管内8市町村(札幌市、江別市、千歳市、恵庭市、北広島市、石狩市、当別町、新篠津村)の食材を使った、オークラテイストのメニューをご提供いたします。石狩市の“ビーツ”、当別町の“ミント”や加賀野菜“金時草”といった初めてご提供する食材のほか、千歳市の夏の風物詩でもある“支笏湖チップ”や、江別市のブランド牛“えぞ但馬牛”といったホテルオークラ札幌のレストランフェアでは馴染みのある食材など、ホテルが位置する札幌市周辺には魅力的な食材が豊富にあることを改めて感じていただける内容となっております。そのほか、対象メニューをご利用の方にいしかりの特産品などが当たる抽選会や、自然風景をご覧いただけるパネル展も実施。1階 レストラン コンチネンタルでは、いしかりの立ち寄りスポットなどをご紹介するランチョンマットにて、お食事をお楽しみいただけます。本フェアが、ドライブシーズンの8月に、いしかりエリアへ訪れるきっかけとなりましたら幸いです。



レストラン コンチネンタル
【千歳産支笏湖チップの
エスカベッシュ
バルサミコソース】



レストラン コンチネンタル
【江別産彩り野菜と
石狩産望来豚のグリル
タブナードソース】



中国料理 桃花林
【恵庭産カブの
石狩産望来豚巻き】



中国料理 桃花林
【札幌産きくらげと江別産
ズッキーニのキムチ炒め
(新篠津村の手造りキムチ
「炎の華」使用)】



ラウンジ プレシャス
【さっぱりレモン
～当別町産ミントを添
えて～】

8月3日(月)には、関係者による「いしかりフェア オープニング試食会」を実施いたします。
報道関係者の皆様にもぜひご参加いただけますと幸いです。詳細は次項をご参照くださいませ。

当ホテルは、北海道庁から発表された「新北海道スタイル」安心宣言感染拡大防止のための「7つの習慣化」に取り組んでおります。これまでオープニング試食会は立食・buffet形式にて行っておりましたが以下の取り組みを行い、今回より着席形式でのオープニング試食会を実施し、引き続き新型コロナウイルスの感染拡大防止に取り組んで参ります。

- ・従業員の毎日の検温と体調管理
- ・ホテル入口でのサーモグラフィによる検温実施
- ・受付やクロークにアクリル板を設置
- ・宴会場入口には容器に触れずに液が出るアルコール消毒スプレーを設置
- ・10名掛けの円卓に6名以内での配席 など

いしかりフェア 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 8月1日(土)～31日(月)
- 提供時間 各店舗の営業時間に準ずる
- 内 容
 - ・いしかりエリアの食材を使ったメニューのご提供
 - ・いしかりの特産品などが当たる抽選会の実施
 - ・いしかりの美しい自然風景などのパネル展示
 - ・オープニング試食会の実施

いしかりフェア オープニング試食会 概要

関係者の皆様による、オープニング試食会を開催いたします。

ご多用と存じますが、報道関係者の皆さまのご出席をお待ちしております。

お席をご用意させていただくため、ご出席の際は【7月28日(火)】までにご連絡いただけますと幸いです。

- 日 時：8月3日(月) 11:30～13:00(11:15 会場)
- 場 所：ホテルオークラ札幌 2階宴会場「フォンテーヌ」
- 内 容：
 - ・各レストラン、ラウンジのフェアメニュー展示、試食
 - ・ホテルオークラ札幌 総料理長 中井 茂義による提供メニュー説明
 - ・生産者の皆さまによる食材説明
 - ・いしかりの特産品が当たる抽選会の賞品展示
- 出席者：石狩振興局 局長 佐藤 則子様、生産者の皆様：支笏湖漁業協同組合、恵庭商工会議所、清田しいたけファーム、(同)しんしのつフーズ、Le Calme ほか

「いしかりフェア」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～いしかりから～
お一人様 3,000円 《全7品》

- ・千歳産支笏湖チップのエスカベッシュ バルサミコソース
- ・恵庭産えびすかぼちゃの冷製スープ
- ・江別産彩り野菜と石狩産望来豚のグリル タブナードソース
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・トロピカルフルーツとタピオカ入りココナツミルク
新札幌乳業のミルクアイスクリームと共に
- ・コーヒー または 紅茶

- オークラランチ～いしかりから～
お一人様 1,890円 《全6品》

「新篠津村の田舎風味噌をつかったソイとじゃがいものクリームグラタン」ほか、いしかり食材を使ったお料理をお楽しみいただけます。



※写真はイメージです

- 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.
 デイナー 17:00～20:30 L.O. ■

■楊貴妃ランチ～いしかりから～
 お一人様 2,850円 ≪全7品≫

- ・前菜の二種盛り合わせ 石狩産ビーツ入りサラダ添え
- ・当別町産金時草と北広島産まるひろ大根のスープ
- ・石狩産じゃがいも入り揚げワンタン
- ・恵庭産カブの石狩産望来豚巻き
- ・札幌産きくらげと江別産ズッキーニのキムチ炒め
(新篠津村の手造りキムチ「炎の華」使用)
- ・“石狩産タコ”と海老のあんかけ焼きそば
- ・江別 ^{ルカラム} Le Calmeのシフォンケーキとマンゴー風味ココナツミルク



■広東美食紀行～いしかりから～
 お一人様 8,600円 ≪全8品≫

- ・前菜の四種盛り合わせ 石狩産ビーツ入りサラダ添え
- ・ふかひれと札幌産白きくらげの煮込み
- ・釜焼き北京ダック 石狩産じゃがいも入り揚げワンタン添え
- ・恵庭産カブの石狩産望来豚巻き
- ・千歳産支笏湖チップの「新しのつ ジンジャー Dressing」仕立て
- ・江別産えぞ但馬牛と彩りトマトの炒め
- ・タラバ蟹入りあんかけ焼きそば
- ・江別 ^{ルカラム} Le Calmeのシフォンケーキとマンゴー風味ココナツミルク
 フルーツ



- 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.

■さっぱりレモン
 ～当別町産ミントを添えて～ 728円

レモンのグラニテとジュレ、さっぱり蜂蜜のジュレ、と3層を重ねてソーダで割ったドリンク。レモンピールのほろ苦さが大人好みのアクセントに。お好みでミントを加え、一層爽やかに。

※当別町産のミントは器に入れてご提供します。
 ※写真はイメージです。



「さっぱり蜂蜜」は
 1階 レストラン コンチネンタルでも
 お求めいただけます。

※表記価格は消費税・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: mivazakik@sapporo.hotelokura.co.jp