



Hotel Okura  
SAPPORO

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

2020年9月16日  
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

今こそ！北海道各地の美味しい食材の魅力を  
最大限に引き出した料理の数々を。  
札幌ではなかなかお目にかかれない北海道の酒米を使った日本酒も、期間限定にてご用意！

## 10月「みのりの北海道フェア」

【協力】ホクレン農業協同組合連合会

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では10月1日(木)～31日(土)の期間中、館内のレストランとラウンジ、バーにて「みのりの北海道フェア」を開催いたします。

コロナ禍で行き場を失う農作物に関するニュースを耳にすることが多かった今年の前半。ホテルオークラ札幌の各レストランでは「北海道を食べよう」をテーマに、北海道各地の食材を使ったメニューを10年間にわたり提供して参りました。調理部門スタッフは、より積極的に北海道産食材を使用し、改めてその品質の高さ、魅力を感じ、今こそ北海道各地の美味しい食材をふんだんに使用した料理を皆様に味わっていただきたいと願い、ホクレン農業協同組合連合会様のご協力のもと、今回のフェア開催に至りました。

過去8年間、10月には札幌三越本館10階催事場での「ホクレン大収穫祭」と連動したレストランフェアを開催して参りました。残念ながら今年は札幌三越催事場での「ホクレン大収穫祭」の開催はございませんが、「毎年本フェアを楽しみにされていたお客様はもちろん、多くの方に、ホテルオークラ札幌にて、北海道の大地の恵みをじっくりとご堪能いただきたい」と総料理長の中井は申しております。

フェアでは、生産量だけでなくその味わいも高く評価されている北海道の野菜や、果物、牛肉、豚肉をオークラテイストにてご提供いたします。ほかにも北海道米や、米どころ北海道で誕生した3種の酒造好適米で造られた日本酒もご用意いたします。中でも、高砂酒造の「純米大吟醸酒 国土無双 彗星 蔵元限定酒」は通常蔵元のある旭川周辺でしか味わうことのできない貴重な日本酒。今回のフェアでは1か月間限定にてご用意いたします。是非この機会にご賞味いただきたいと考えております。

また、対象メニューをご利用いただいた方に「おうちで楽しめる北海道の味覚」が当たる抽選会を開催いたします。選べるカタログギフトや北海道米、小袋豆など合計650名様に賞品が当たります。

ホテルオークラ札幌で、ご自宅で、より身近に北海道食材をご堪能いただく1か月となれば幸いです。



北海道産鮭とレッドビートのソテー キャベツと玉葱のクリームソース  
【レストラン コンチネンタル】



シブセストショコラ パウール  
(北海道産洋梨使用)  
【ラウンジ プレシャス】



“北海道産和牛ロース”と栗の北海道産舞茸オイル仕立て  
【中国料理 桃花林】



大海老と北海道産りんごの炒め  
【中国料理 桃花林】

## みのりの北海道フェア 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 プレシヤス、バー オークラ
- 期 間 10月1日(木)～31日(土)
- 提供時間 各店舗の営業時間に準ずる
- 内 容 ・北海道各地の食材を使ったメニュー、北海道産の酒米で造る日本酒のご提供  
・「おうちで楽しめる北海道の味覚」が当たる抽選会の開催

## みのりの北海道フェア 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～みのりの北海道フェア～ お一人様 3,000円 《全7品》

- ・ほくせん北釧まいわしのオイルサーディン
- ・北海道産人参のポタージュ
- ・北海道産鮭とレッドビートのソテー  
キャベツと玉葱のクリームソース
- ・サラダ
- ・パン または ライス(北海道米「ふっくりんこ」)
- ・北海道産かぼちゃのパンナコッタ  
キャラメルソースとカルダモン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～みのりの北海道フェア～ お一人様 1,890円 《全6品》

- ・北海道産SPFポークのカレー煮込み 北海道産野菜添え ほかに北海道産食材を使用したメニューをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。

### ■北海道産牛のステーキランチ お一人様 4,600円《全6品》

- 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～みのりの北海道フェア～ 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
- ・北海道産小豆と札幌黄のスープ
- ・北海道産SPFポークのカツレツ 鉄観音茶スモーク塩添え
- ・北海道産かぼちゃの干し海老あんかけ
- ・海老と北海道産りんごの黒酢和え
- ・北海道産キノコのあんかけ焼きそば(北海道産小麦麺使用)
- ・“北海道産レッドビート”とライチのゼリー  
北海道産小豆入り揚げまんじゅう



■ 広東美食紀行～みのりの北海道フェア～  
お一人様 8,600円 《全8品》

- ・前菜の四種盛り合わせ
- ・タラバ蟹肉入りふかひれの煮込み
- ・釜焼き北京ダック
- ・北海道産帆立貝とニラの蒸し餃子
- ・“北海道産和牛ロース”と栗の北海道産舞茸オイル仕立て
- ・大海老と北海道産りんごの炒め
- ・五目あんかけ焼きそば(北海道産小麦麵使用)
- ・“北海道産レッドビート”とライチのゼリー  
北海道産小豆入り揚げまんじゅう 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.

■ シブーストショコラ ポワール (北海道産洋梨使用)  
440円(消費税込み)

洋梨のブランデーが香るブリュレとキャラメリゼした洋梨を、  
ビターなチョコレートのメレンゲで包み、焼き上げました。  
洋梨の形に見立てた可愛らしさながらも大人好みの味わいです。



- 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 / 17:00～21:30 L.O. ※日曜定休

北海道の酒造好適米で造った日本酒を3種ご用意いたします。  
[ ] 内は [酒造名/酒米品種]

- ・純米大吟醸酒 国士無双 彗星 蔵元限定酒 [高砂酒造/彗星]
- ・雪原の舞 大吟醸 [日本清酒/吟風(ぎんふう)]
- ・二世古 大吟醸 [二世古酒造/きたしづく]

グラス(120ml) 各1,460円  
3種テイastingセット(各60ml) 2,180円



< 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](mailto:miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp)