

レストランフェア

2月

Okura
HOTELS & RESORTS

HOKKAIDO

宗谷 フェア

SOUYA FAIR



北海道を食べよう
vol.82

【期間】
2月1日(土)～29日(土)

【協力】
北海道宗谷総合振興局
稚内ブランド推進協議会
枝幸漁業協同組合
枝幸水産加工業協同組合



2つの海と広大な大地が育む
“てっぺん宗谷”の食の魅力をお愉しみください。



[きょうど料理亭 杉ノ目]
北海道味めぐり会席より
宗谷産ミズダコのうま煮
菜の花 梅人参



[レストランコンチネンタル]
宗谷フェアランチより
“稚内産一夜干かんかい”と
大根のタルト オーロラソース



[中国料理 桃花林]
広東美食紀行より
枝幸ほたての葱・生姜蒸し
ホタテジオあんかけ

えさし
枝幸ほたて

オホーツク海で育つ大粒で甘み、旨みの強さが魅力の「枝幸ほたて」。2019年6月よりブランド化し、知名度アップを図っています。

ホテルオークラ札幌

〒060-0061 札幌市中央区南1条西5丁目
www.sapporo-hotelokura.co.jp/

RESTAURANT
CONTINENTAL

レストラン コンチネンタル

TEL 011-221-2403 [1階]

[ランチ] 11:30～15:00 (ラストオーダー)



宗谷フェアランチ

- 「稚内産一夜干かんかい」と大根のタルト
オーロラソース
- 温かい野菜の盛り合わせ
- ◎稚内産真鱈のブイヤベース
- ◎北海道産豚ロースをじっくりロースト
稚内産勇知イモのグラタンをのせて
- ライス または パン
- 「北海道とよみしぼり」でつくった
三種のパンナコッタとフォレノワール
- コーヒー または 紅茶

お一人様 3,300円

チョイスランチ

「宗谷フェアランチ」の◎印をおひとつ
お選びいただく全6品のコース。

お一人様 2,550円



ヒーリングランチ

枝幸はたと魚介のカレー ブイヤベース風

お一人様 1,420円

[ディナー] 17:30～20:30 (ラストオーダー)

予約制ディナーコース

お客様のご希望にあわせ、季節の食材を
使用したお料理をご用意いたします。

お一人様 8,000円、12,000円
18,000円 よりお選びください。

- 2名様より承ります。
- ご利用日の前々日15:00までにご予約ください。
- ※18,000円コースをご利用の場合は、一週間前までにご予約ください。

中国料理 桃花源
とうかりん

TEL 011-221-2405 [地下1階]

[ランチ] 11:30～15:00 (ラストオーダー)



楊貴妃ランチ～宗谷から～

- 前菜の二種盛り合わせ サラダ添え
- 「稚内産一夜干かんかい」とワカメのスープ
- 稚内産真鱈の唐揚げ
- 稚内産勇知いもの蒸し仕立て
トリュフ塩とピーナッツオイルの香りで
- 北海道産鶏肉の豆豉炒め
- 北海道産棒鱈入り野菜のあんかけ焼きそば
- ライチ紅茶プリン 一口菓子

お一人様 2,850円

広東美食ランチ～宗谷から～

ふかひれスープを愉しめる
全8品のコース。

お一人様 3,950円

[ディナー] 17:00～20:30 (ラストオーダー)



広東美食紀行～宗谷から～

- 前菜の四種盛り合わせ
- ふかひれの煮込み 利尻バフンウニのせ
- 釜焼き北京ダック
- 枝幸はたとの葱・生姜蒸し ホタテジコあんかけ
- 宗谷黒牛ロースのさるふつバター仕立て
- 「北海道産棒鱈」と根菜のオイスターソース煮
- 利尻昆布入り大海老のあんかけ焼きそば
(ほっけ漁船使用)
- ライチ紅茶プリン 一口菓子 フルーツ二種

お一人様 8,600円

きょうと料理 梅見月
すぎのめ

TEL 011-222-0082 [地下1階] ※日曜定休

[ランチ] 11:30～15:00 (ラストオーダー)



梅見月二段弁当～宗谷フェア～

- 宗谷産ミズダコのうま煮 菜の花 梅人参
- 枝幸はたとの酢の物
- 青菜のきのこあんかけ
- 茶碗蒸し
- いくらの醤油漬
- 稚内産ほっけの香草パン粉揚げ
芝漬けソースと共に
- 野菜の炊き合わせ 鶏そぼろあんかけ
- 梅入りじゃご飯
- 稚内産勇知いものお団子入り吸い椀
- 苺入りクリームプリン(「北海道とよみしぼり」使用)

お一人様 2,600円

[ディナー] 17:00～20:30 (ラストオーダー)



北海道味めぐり会席～宗谷フェア～

- 先付／宗谷産ミズダコのうま煮 菜の花 梅人参
いくらの醤油漬
- 椀物／枝幸はたと入り白菜のすり流し
- 毛蟹／浜茹で毛蟹 (1/4杯)
- お造り／三種盛り合わせ
- 焼物／北海道産牛のステーキ
- 煮物／「稚内産鱈」と蟹の小鍋仕立て
- 食事／北海道産そば 山わさびと共に
- 水菓子／稚内牛乳アイスクリーム(抹茶)
フルーツ添え

お一人様 8,800円 (消費税込み・サービス料別)

※食材・産地は入荷状況により変更になる場合がございます。 ※表記の無いメニューはすべて消費税・サービス料込みの価格です。

チョコレートプディング
(「北海道とよみしぼり」使用)

豊富町の牛乳で作った濃厚なチョコレート
プディングを甘いヴェールで包みました。

1個 486円(消費税込み)
※店内でお召し上がりの場合は1個544円。



稚内の魅力を発信! 「稚内ブランド」

豊かな自然の中で育まれた農畜産物、水産物や
稚内が誇る地域資源を認定し、発信しています。

フェア
での
使用食材

- ・勇知いも・宗谷黒牛
- ・一夜干姫ほっけ・稚内のほっけ
- ・稚内牛乳アイスクリーム



「宗谷パネル展」開催

宗谷の風景や食材を
パネルでご紹介します。

- 期間/ 2月1日(土)～29日(土)
- 場所/ 地下1階
「中国料理 桃花源」横の通路