

夏のスタミナに! 夏野菜と地元豚肉を。

# 大雪ぐるっとグルメフェア

7月1日(月)～7月31日(水)

大雪山の麓に広がるまちは、清冽な水と豊穡な大地など山々の恵みを受け、質が高く美味しい食材の故郷としても知られています。

地元豚肉をはじめ各地域の野菜を集めた、ぐるっと大雪の味をご堪能ください。

■協力 / 上川町、上富良野町、鹿追町、清水町、上士幌町、士幌町



## レストラン コンチネンタル(1階)



### 大雪ぐるっと味わいランチ

お一人様 ¥2,500 (税・サービス料込み)

- 上富良野町産メロンといちご  
パルマ産生ハム添え
- 清水町産(旭山学園加工)コーンの冷製スープ
- 上川町産ニジマスのムニエル グルノーブル
- 上富良野町産かみふらのポーク(地養豚)の香草焼き
- サラダテーブルよりお好みで
- ライスまたはパン
- 人参ジュースのクリームブリュレ  
グランマルニエが香るオレンジソルベ添え
- コーヒーまたは紅茶

※サンデーランチbuffet開催時はお休みさせていただきます。

[11:30～15:00ラストオーダー(月～土曜日)]

## 中国料理 桃花林(地下1階)



### 楊貴妃ランチ～大雪から～

お一人様 ¥2,500 (税・サービス料込み)

- 二種冷菜盛り 季節のサラダ添え
- 清水町産(旭山学園加工)とうもろこしと野菜入りワンタンスープ
- 白身魚のカスタードパウダー揚げ
- 上富良野町産かみふらのポーク(地養豚)の辛し炒め 青山椒風味
- 上富良野町産メロンと海老の炒め
- 蒸し鶏のせ冷麺
- 杏仁豆腐と上士幌町産小豆入り一口菓子

[11:30～15:00ラストオーダー]

## きょうど料理亭 杉ノ目(地下1階)



### 夏まつり二段弁当～大雪ぐるっとグルメ～

お一人様 ¥2,000 (税・サービス料込み)

- うに豆腐 ミントマト 胡瓜 旨味出汁
- 煮物五種盛り合わせ
- 十勝牛乳のグラタン ソーセージ チーズ 海老 しめじ トマトケチャップ
- 烏賊のおくら和え いくらの醤油漬けを掛けて
- 鹿追町産とろろかぼちやそば
- 上富良野町産かみふらのポーク(地養豚)の酢味噌掛け  
海藻サラダ カリフラワー 茗荷 蛇腹胡瓜 赤黄パプリカ
- 十勝ごぼうと人参の炊き込みご飯
- 枝豆のすり流し 椀 順才 道産とうもろこし
- 香の物
- 最中に挟んだ抹茶アイス
- 小豆餡 苺 ホイップクリームを添えて

[11:30～15:30ラストオーダー]

## RESTAURANT CONTINENTAL サンデーランチbuffet

毎週  
日曜日  
開催

7月開催日/7日、14日、21日、28日 [11:30～14:30(ラストオーダー)]

サンデーランチでも大雪の美味しさを!

- 清水町産野菜のグレッキユ 生ハム添え
- 上士幌町産小豆のドーナツ など

【料金】 大人 ¥2,200 (税・サービス料込み) 70歳以上 ¥2,000 小学生 ¥1,500 4歳以上未就学児童 ¥1,000 3歳以下 無料

7月1日(月)～7月31日(水)

期間中、大雪ぐるっとグルメフェアメニューをご注文いただいたお客様へ、フェア参加6町の特産品やホテルオークラ札幌レストランコンチネンタル「オークラライブディナー」お食事券などが抽選で当たる

抽選会にご参加いただけます。

■ご予約・お問い合わせは

コンチネンタルTEL.(011)221-2403

桃花林 TEL.(011)221-2405

杉ノ目 TEL.(011)222-0082

ホテルオークラ札幌





ホテルの本格料理をbuffetで!  
**OKURA  
 LIVE DINNER**

オークラ ライブディナー  
 ~コンチネンタルスタイルbuffet~

毎日  
 開催

料金 大人 ¥3,500 (税・サービス料込み)  
 70歳以上 ¥3,000 | 4歳~12歳 ¥2,000 | 3歳以下 無料

[ 17:30~20:30 ラストオーダー ]



ライブキッチンメニュー

- ローストビーフ  
 清水町産 (旭山学園加工) とうもろこし添え
- 上川町産ニジマスのムニエル アーモンド風味
- 上土幌町産南瓜のフラン タピオカ添え

7月のおすすめメニュー

- 鹿追町産切り干し大根のサラダ ターメリック風味
- 土幌町カーネルコーンのムース クリーム添え
- 上富良野町産かみふらのポーク (地養豚) の香草焼き
- 上川町産ヤマメのフライ タルタルソース
- グリーンアスパラガスとツナのペペロンチーノ
- 鹿追町産人参のケーキ

約30品をご用意しております。  
 ※その日の食材の入荷状況によりメニューが変わります。

Live Kitchen Menu

中国料理 桃花林 (地下1階)



特選菜譜~大雪から~

お一人様 ¥3,800  
 (税・サービス料込み)

- 三種冷菜盛り合わせ
- 上富良野町産メロンと海老の炒め
- 広東蒸し点心三種盛り
- 上富良野町産かみふらのポーク  
 (地養豚) の辛し炒め 青山椒風味
- 五目あんかけ焼きそば
- 特製杏仁豆腐
- 上土幌町産小豆入り一口菓子

[ 17:00~21:00 ラストオーダー ]

きょうど料理亭 杉ノ目 (地下1階)

大雪味めぐり会席  
 ~大雪ぐるっとグルメ~

お一人様 ¥6,300 (税込み・サービス料別)

- 先付 いくらの醤油漬け
- 椀物 鮭の三平汁
- 毛蟹 浜茹で毛蟹姿盛り (1/4杯)
- お造り 三種盛り合わせ
- 焼物 上土幌町産十勝ハーフ牛のステーキ
- 煮物 じゃが芋の塩茹でと  
 清水町産 (旭山学園加工) とうもろこし
- 食事 鹿追町かぼちゃそばの上富良野町産  
 かみふらのポーク (地養豚) の葱南蛮そば
- 水菓子 上富良野町産メロン  
 苺 かぼすジュレ掛け

[ 17:00~21:30 ラストオーダー ]

ラウンジ  
 プレシャス  
 (1階)



期間限定スイーツ

[期間: 8月25日 (日)迄]

ヴェリーヌ・クリスタル 1個 ¥450 (税込)

お持ち帰りもできます

マルク・シャガールの数々の作品から花やカラーのインスピレーションを受けた澤田パティシエオリジナルデザート。  
 7月上旬より、上富良野町のメロンを使用。爽やかな味わい。

ホテルオークラ札幌

〒060-0064 札幌市中央区南1条西5丁目 TEL.(011)221-2333 [代表]  
 www.sapporo-hotelokura.co.jp

地下鉄大通駅3番出口 (右階段)より徒歩1分  
 専用特約駐車場完備

レストランご予約専用サイト▶

