

館内レストラン  
そろい踏み!!

自慢の技で北の美味をお届け!

抽選で豪華プレゼントも♪

## 秋の北海道フェア 開催!!

「京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証 2 部上場、代表取締役社長 福永法弘）」では、9月1日（火）～10月31（土）の期間「北海道フェア」を開催いたします。

本格フレンチや鉄板焼、パン、お酒まで、ジャンルの異なるホテル館内すべての直営レストラン 9 店舗で北海道の特産や名物にちなんだメニューをご用意。秋に旬を迎える鮭や秋刀魚、収穫期を迎えたじゃがいもやかぼちゃ、更に人気のご当地グルメ「スープカレー」、「豚丼」、郷土料理「いももち」をアレンジした料理やパンなど様々な趣向を凝らした北海道グルメが登場します。また、北海道フェア期間中、対象レストランでご飲食された方に「AIRDO 札幌-神戸 ペア往復航空券」（協賛：株式会社 AIRDO）、「ホテルオークラ札幌 ペア宿泊券」（協賛：株式会社 ホテルオークラ札幌）などの景品が当たる抽選会も実施予定。館内全レストランでの「北海道フェア」開催は、2002 年に京都ホテルオークラとしてスタートして以来初となります。

「北前船」の交易など、歴史的にも京都の食文化に大きな影響を与えてきた北海道。広大な大地と海に恵まれた“食材の宝庫”の美味と、1200 余年の食文化を誇る京の地で日々腕を振るうホテルシェフの技が出会って生まれた珠玉のメニューの数々をこの機会にお楽しみください。



[トップラウンジ オリゾンテ]北海道フェアバイキング イメージ

## 【フェア詳細】

9月1日（火）～10月31日（土）の期間、館内9つのレストランやカフェで北海道フェアメニューを、アラカルトやコースでご用意いたします。旬を迎えた鮭や秋刀魚、じゃがいも、トウモロコシなど、北海道が一大産地として名高い食材を使ったものやご当地グルメのアレンジなど、バラエティー豊かなメニューが登場します。

### ◆スカイレストラン ピトレスク【フレンチ】

#### <秋鮭とじゃがいも> 【北海道産食材】鮭、インカのめざめ、男爵いも

秋に旬を迎える北海道産鮭をりんごのチップでスモーク。薄くスライスした男爵いもで包み、鮭のしっとりとした食感を残してやさしく焼き上げました。また、オーブンで焼き上げた北海道生まれのじゃがいも「インカのめざめ」はイクラを載せてお召し上がりいただけます。「インカのめざめ」の深みのある甘みが、鮭やいくら旨みをひきたてます。

【価格】ランチコース 6,534円（税・サービス料込）、  
ディナーコース 11,880円（税・サービス料込）内で提供予定



秋鮭とじゃがいも

#### <トウモロコシと毛蟹> 【北海道産食材】毛蟹、トウモロコシ

繊細で甘みたっぷりの毛蟹とトウモロコシ、香り豊かな茸の組み合わせ。甘みを加えたサクサク食感のトウモロコシクレープでくるみ、軽やかな前菜に仕上げました。風味豊かな素材が組み合わさって奏でる味のハーモニーをお楽しみいただけます。

【価格】ディナーコース 15,444円、23,760円（いずれも税・サービス料込）  
内で提供予定



トウモロコシと毛蟹

#### <ブフ・ブルギニョン> 【北海道産食材】サロマ黒牛、男爵いも

フランスの代表的な家庭料理「ブフ・ブルギニョン」を、北海道をイメージしてアレンジ。赤ワインでじっくり煮込んだ北海道産のサロマ黒牛をマッシュポテトで包み、クロケット風に仕上げました。ホクホクのポテトの中に隠れた大ぶりのお肉の存在感が光る一品です。

【価格】ランチコース 6,534円（税・サービス料込）、  
ディナーコース 11,880円（税・サービス料込）内で提供予定



ブフ・ブルギニョン

### ◆鉄板焼 ときわ 【鉄板焼】

#### <北海道フェアコース> 【北海道産食材】サロマ和牛、インカのめざめ、長いも、玉葱、ゆめぴりか

北海道産のサロマ和牛を主役に据えたディナーコース。「鮭といももちのちゃんちゃん焼風」、「北海道産焼き野菜」など北海道にちなんだメニューが揃います。メインのステーキは、フィレまたはサーロインをチョイス。ごはんには、北海道産「ゆめぴりか」を使用。新潟県に次ぐ日本第二位<sup>\*1)</sup>の米の収穫量を誇る北海道が誇るブランド米でコースをしめくります。

【価格】20,196円（税・サービス料込）



北海道フェアコース

\*1) 農林水産省 統計表（平成26年産）より

## ◆トップラウンジ オリゾンテ 【バイキング】

### <北海道フェアバイキング>

【北海道産食材】秋刀魚、男爵いも、鮭、トウモロコシ、キタアカリ、玉葱、十勝クリーム、チーズ、小豆、日高昆布

約 50 種類の品揃えが自慢のバイキングに、北海道にちなんだメニューがラインナップ。イチ押しは、ミネラルやビタミンが豊富なことで知られる日高昆布の旨みを閉じ込めた「北海道産日高昆布締め 鯛のカルパッチョ」、ホクホクとした甘みが特徴の男爵いもを使った「北海道産男爵いものコロッケ」、道東沖の海を夏から秋にかけて南下する秋刀魚が主役の「北海道産秋刀魚と生姜の炊き込みごはん」、 “野菜の甘み”をお楽しみいただける「北海道産野菜のせいろ蒸し」。ほかにも、「秋鮭の十勝クリームパスタ」、「北海道産小豆ぜんざい」など北海道の味覚を気軽に楽しみいただけます。

【価格】ランチ 大人 3,920 円（税・サービス料込） こども 1,782 円（税・サービス料込）  
ディナー 大人 5,346 円（税・サービス料込） こども 2,970 円（税・サービス料込）

## ◆京料理 入舟 【和食】

### <きのこの炊き込みごはん>

【北海道産食材】きのこ  
(マイタケ、エノキ、タモギタケ マッシュルーム など)

秋の味覚の代表格、きのこ。フェアでは、北海道産のきのこにこだわった炊き込みご飯をご用意しました。タモギタケ、マイタケ、エノキなど、きのこの“出汁”の旨みを閉じ込めて土鍋で炊き上げた滋味あふれる一品です。

【価格】2人前 3,564 円（税・サービス料込）

### <和牛ロースときのこのすき焼き>

【北海道産食材】北海道産和牛、きのこ  
(マイタケ、エノキ、タモギタケ マッシュルーム など)

北海道産の和牛ときのこを使った贅沢すきやき。肉ときのこの旨みを甘辛い出汁で包みこみました。

【価格】4,158 円（税・サービス料込）

※北海道の味覚を天ぷらにした、「寿司・天ぷら会席」 7,700 円（税・サービス料込）もご用意しております。

※使用するきのこの種類は、入荷状況により変わります。



きのこの炊き込みごはん

## ◆テラスレストラン ベルカント 【洋食】

### <“Soleil”ソレイユ>

【北海道産食材】キタアカリ、トウモロコシ

★ご当地グルメ★

ランチでもディナーでもご利用いただける定番コースには北海道にちなんだメニューを豊富にラインナップ。オードブルでは北海道生まれのじゃがいも「キタアカリ」をコロッケやブランマンジェなど、3種の異なるスタイルでお楽しみいただけます。また、北海道産トウモロコシのスープは素材そのままの甘みを引き出した一品です。メインの魚料理は網走ザンギ井をイメージし、秋鮭のフリットに青海苔のリゾットを添えて提供いたします。

【価格】3,564 円（税・サービス料込）



ソレイユ

### <アラカルト>

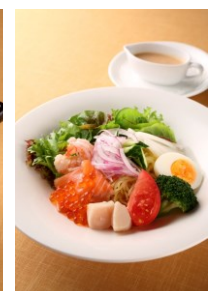
★ご当地グルメ★

アラカルトに4種類の北海道ご当地グルメが登場します。札幌生まれの「スープカレー」や「ラーメンサラダ」、十勝地方の郷土料理とされる「豚丼」、根室名物の「エスカロップ」をご用意。シェフが作る洋食スタイルの北海道グルメをぜひこの機会にお試しください。

【価格】1,425 円～（税・サービス料込）



スープカレー



ラーメンサラダ

## ◆桃李 【中国料理】

### <北海道フェア イエロードラゴン>

【北海道産食材】 鮭、ウニ、ホタテ貝柱、スルメイカ、赤肉メロン

北海道産のスルメイカやウニ、ホタテ貝柱、鮭など海の味覚をふんだんにとり入れた豪華ディナーコースです。おすすめは北海道産ホタテ貝柱と鮭の入ったセイロ蒸し。素材の旨みはそのままに、ジャスミンと大葉の香りが食欲をそそる燻製醤油ソース、またはピリ辛味噌ソースで召し上がっていただきます。桃李の名物料理、「ふかのひれの姿煮込み」も北海道産ウニを添えて提供いたします。デザートには爽やかな甘みが楽しめる「かぼちゃ白玉入り北海道産赤肉メロンとココナッツミルク」がつけます。

【価格】14,256円（税・サービス料込）



北海道フェア イエロードラゴン

## ◆バー チップンデール 【カクテル】

### <大地の恵み～北海道産ミードとメロンのカクテル～>

【北海道産食材】 ミード、赤肉メロン

菩提樹の蜂蜜を使った北海道の「ミード」（蜂蜜酒）と赤肉メロンのカクテル。はちみつのやさしい甘みと、メロンの芳醇な香りが深いコクを生み出した1杯。

【価格】2,019円（税・サービス料込）

### <マリアージュ～北海道産ブドウとシャンパンのカクテル～>

【北海道産食材】 ブドウ

北海道産ブドウのほのかな甘みと、爽やかなシャンパンの風味が、広大な北の大地を連想させます。

【価格】2,257円（税・サービス料込）



左) 北海道産ミードとメロンのカクテル

右) 北海道産ブドウとシャンパンのカクテル

## ◆カフェ レックコート 【カフェ】

### <北海道産かぼちゃのロールケーキ>

【北海道産食材】 かぼちゃ

北海道産かぼちゃをたっぷり使ったロールケーキ。シナモンの香りをきかせたかぼちゃのペーストと、小豆をちりばめた黒糖クリームをふんわり&しっとり食感の生地で包みました。仕上げに添えたかぼちゃの甘露煮が甘みのアクセントに。イートインではアイスクリームを添えてお召し上がりいただきます。

【価格】イートイン 1,663円（税・サービス料込）

\*コーヒーまたは紅茶付き

テイクアウト 1,620円 約17cm（税込）



北海道産かぼちゃのロールケーキ

## ◆パネッテリア オークラ 【ベーカリー】

### <いももちデニッシュ>

【北海道産食材】 インカのめざめ

北海道の郷土料理、「いももち」をデニッシュパンにアレンジ。甘みの強い「インカのめざめ」でつくったお団子を甘辛醤油ダレで味付けし、バターの香るデニッシュ生地と合わせました。「サクッ」「モチッ」ふたつの食感の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

【価格】216円（税込）



いももちデニッシュ

\*北海道産以外の原材料を使用しているメニューもございます。

\*仕入れ状況により使用食材が変更となる場合がございます。

## ◆抽選会について

北海道フェア開催期間中、対象の6店舗でご飲食された方にくAIRDO 札幌-神戸 ペア往復航空券＋ホテルオークラ札幌 ペア宿泊券>や<ニッカウキスキー「余市」>、レストランペアチケットなどの景品が当たる抽選会を開催いたします。

- ・期間 2015年9月1日(火)～2015年10月31日(土)
- ・対象レストラン ピトレスク、ときわ、オリゾンテ、入舟、ベルカント、桃李(計6レストラン)
- ・応募条件・方法 期間中、対象レストラン1回のご飲食代5,000円(税・サービス料込)ごとに、お会計の際にくじを引いていただき、その場でプレゼントいたします。  
また、くじを引かれた方を対象に、Wチャンスとして「特賞：AIRDO 札幌-神戸 ペア往復航空券＋ホテルオークラ札幌 ペア宿泊券」の抽選を実施。当選者には後日、航空券と宿泊券をお送りいたします。
- ・景品(一例) <Wチャンス>  
【特賞】AIRDO 札幌-神戸往復航空券＋ホテルオークラ札幌宿泊券(朝食付)  
…ペア1組2名様  
\*協賛：株式会社AIRDO、株式会社 ホテルオークラ札幌  
<その場で当たる抽選会>  
【1等】 レストランディナーチケット  
利用対象：ピトレスク、ときわ、入舟、桃李…ペア6組12名様  
【2等-A】 レストランランチチケット  
利用対象：ピトレスク、ときわ、入舟、桃李…ペア24組48名様  
【2等-B】 レストランランチチケット  
利用対象：ベルカント、オリゾンテ …ペア36組72名様

## ◆参考 “食材の宝庫” 北海道!!

「認知度」や「魅力度」、また出身都道府県に対する「愛着度」、「自慢度」など合計100の項目で各地域のブランド力を調査した「地域ブランド調査2014」の47都道府県別のランキングにおいて、北海道は6年連続の1位。主な評価項目の中で「魅力度」、「観光意欲度」、「食品購入意欲度」などの項目で1位を獲得しています\*2)。

その魅力のひとつ、食に関する統計を見ると、野菜の出荷量は全国1位。中でも、「ばれいしょ」は全国の出荷量の80%以上、「かぼちゃ」、「たまねぎ」、「スイートコーン」は50%以上を占めています\*3)。また、海面漁業の漁獲量も日本一。「ほたてがい」や「にしん」、「ほっけ」、「さけ・ます類」、「ウニ類」「さんま」など漁獲量日本一を誇る魚種が多数挙げられます\*4)。更には乳用牛・肉用牛の飼育数も日本一\*5)と、北海道は広大な土地と海に恵まれた食材の宝庫であることがうかがえます。

\*2) 株式会社ブランド総合研究所 第9回「地域ブランド調査2014」より

\*3) 農林水産省「平成25年産野菜生産出荷統計」より

※「野菜出荷量」は「指定野菜」および「指定野菜に準ずる野菜」  
計41品目の出荷量合計を比較

\*4) 農林水産省「平成25年漁業・養殖業生産統計」より

\*5) 農林水産省「平成26年畜産統計」より



※リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により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は

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡  
京都市中京区河原町御池 電話 075-254-2524(直通)

<e-mail> m-matsuoka@kyotohotel.co.jp <HP> http://www.kyotohotel.co.jp/