

ホテルオークラ札幌×江別

Village of the wheat

# EBETSU FAIR

## 江別フェア



北海道を食べよう  
vol.54

レストランフェア

# 3月

【期間】3月1日(水)～31日(金)

【協力】江別市、江別商工会議所  
江別観光協会、北洋銀行

### クロワッサン

江別製粉小麦  
「はるゆたかブレンド」使用  
一個 270円  
(消費税込み)



「麦と大豆」  
2大名物を盛り上げる  
多彩な魅力



えべつの小麦は  
おいしいよ

©えべちゅん.jp



### 中国料理 桃花林

とうかりん

TEL 011-221-2405 [地下1階]

- ㊦ 楊貴妃ランチ～江別から～ お一人様 2,600円  
えべつ割り→お一人様 1,954円
- ㊦ 広東美食ランチ～江別から～ お一人様 3,600円
- ㊦ 広東美食紀行～江別から～ お一人様 8,400円

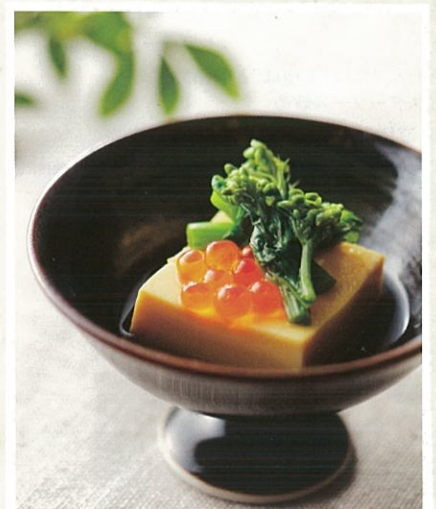


### RESTAURANT CONTINENTAL

レストラン コンチネンタル

TEL 011-221-2403 [1階]

- ㊦ ファリナーージュランチ お一人様 2,600円  
えべつ割り→お一人様 1,954円
- ㊦ サンデーブランチbuffet 大人お一人様 2,300円  
えべつ割り→お一人様 1,954円
- ㊦ プレミアムbuffet 大人お一人様 3,800円



### きょうど料理 木ノ目

すぎのめ

TEL 011-222-0082 [地下1階]

- ㊦ 早春御膳～江別フェア～ お一人様 2,100円  
えべつ割り→お一人様 1,954円
  - ㊦ 北海道味めぐり会席～江別フェア～  
お一人様 7,560円 (消費税込み・サービス料別)
- ㊦ =ランチ ㊦ =ディナー

※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。

江別市民の皆様対象の  
おトクな割引プラン!

# えべつ割り

3月は  
毎日

1954年江別市制定にちなみ江別市民の皆様は

- ㊦ ランチ 対象メニューが お一人様 1,954円
- ㊦ ディナー 一会計8,000円以上のご利用で 1,954円引き

※前日までの予約制。※江別市民の方のみが対象でございます。  
※ご利用時に現住所を確認させていただきます。  
※その他、割引優待との併用はできません。(クラブ・ド・グルメは除く)

# 3月のおすすめランチ & デイナー

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 ～江別から～

- ・北海道江別アースドリームポークの釜焼き  
又焼入り前菜二種とサラダの盛り合わせ
- ・江別産絹豆腐の海老すり身詰め 卵白仕立て
- ・江別産ヨーグルトとモッツアレラチーズの衣揚げ
- ・“江別産大豆の生ゆば”と季節野菜の  
オイスターソース炒め
- ・北海道江別アースドリームポークの酢豚
- ・からし菜入りつゆそば(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)
- ・杏仁豆腐 一口菓子

お一人様 2,600円 (消費税・サービス料込み)



[ディナー] 17:00~21:00 (ラストオーダー)

## 広東美食紀行 ～江別から～

- ・北海道江別アースドリームポークの釜焼き  
又焼入り前菜の四種盛り合わせ
- ・干し貝柱入りふかひれの煮込み
- ・北京ダック
- ・江別産ヨーグルトとモッツアレラチーズ入り  
白菜と絹豆腐の煮込み
- ・牛ヒレ肉のXO醤炒め
- ・五目あんかけ焼きそば(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)
- ・町村農場牛乳を使用したココナツミルク  
一口菓子

お一人様 8,400円 (消費税・サービス料込み)

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)

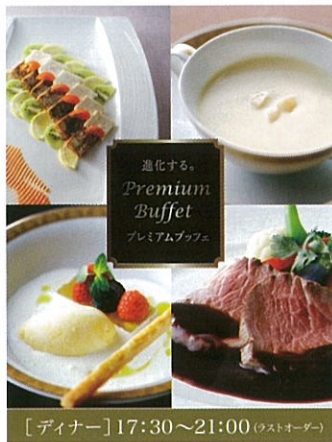
## ファリナージュランチ

- ・菊水江別小麦生麺使用ラーメンサラダ町村農場  
ヨーグルトと“貴婦人”の青じそジュースをアクセントに
- ・ミネストローネ
- ・本日の白身魚 江別の大豆で作った  
絹豆腐のソースと共に
- ・北海道江別アースドリームポーク パラ肉の煮込み  
岩田醸造味噌「田園江別」の香りと共に
- ・サラダテーブルよりお好みで
- ・パン または ライス
- ・江別産大豆の豆乳アイス いちごのスープに浮かべて
- ・コーヒー または 紅茶

お一人様 2,600円 (消費税・サービス料込み)月～土曜日のご提供

日曜日は

サンデーランチbuffet開催



[ディナー] 17:30~21:00 (ラストオーダー)

## プレミアムブッフェ

選べるメイン料理 料理方法やソースをお選びいただけます。

本日のお魚料理 または ローストビーフ

フレンチブッフェ

- ・えべちゅんおすすめスープ  
(町村農場飲むヨーグルト、江別産大豆の豆乳)
- ・江別産大豆のおからコロケ
- ・菊田食品生揚げのラザニアグラタン ほか

デザートプレート

- ・チェリーのタルト 紅茶のアイス添え

大人 3,800円 (消費税・サービス料込み)

※サンデーランチbuffet、プレミアムブッフェともに、各種料金がございます。  
※ディナーは月・火曜日定休。(3月20日は営業)

きょうど料理 **和ノ国**  
すぎのめ

TEL 011-222-0082 [地下1階]



[ランチ] 11:30~15:30 (ラストオーダー)

## 早春御膳 ～江別フェア～

- ・北海道江別アースドリームポークの  
味噌漬け焼き
- ・江別産大豆の生ゆば入り茶碗蒸し
- ・江別製粉小麦「はるゆたかブレンド」の  
胡麻つけ麺
- ・春の炊き合わせ
- ・鮭のお造り
- ・山菜入り炊き込みご飯
- ・味噌椀 ・香の物
- ・町村農場牛乳を使った桜香クリームプリン

お一人様 2,100円 (消費税・サービス料込み)



[ディナー] 17:00~21:30 (ラストオーダー)

## 北海道味めぐり会席 ～江別フェア～

- ・先付 / 江別産大豆の豆乳入り玉子豆腐  
菜の花 いくらの醤油漬のせ
- ・椀物 / 江別産大豆の生ゆば真丈 澄まし仕立て
- ・毛蟹 / 浜茹で毛蟹(1/4杯)
- ・お造り / 三種盛り合わせ
- ・焼物 / 桜鱈の西京焼き 蕨の山椒煮 そら豆蜜煮
- ・揚物 / 帆立貝の磯部揚げと春野菜の天ぷら
- ・食事 / 江別製粉小麦「はるゆたかブレンド」の  
胡麻つけ麺
- ・水菓子 / 桜アイス フルーツ添え

お一人様 7,560円 (消費税込み・サービス料別)

# LUNCH 3月 MENU

ランチタイム

レストランコンチネンタルのおすすめランチ

11:30~15:00  
(ラストオーダー)



## オークラランチ

気軽に優雅な  
ランチコース

- ・スープ
- ・本日のメイン料理
- ・サラダテーブルよりお好みで
- ・パンまたはライス
- ・デザート
- ・コーヒー または 紅茶

お一人様  
**1,800円**  
(消費税・サービス料込み)



Village of the wheat  
**EBETSU FAIR**

江別フェア

## ヒーリングランチ

菊水江別小麦生麺使用  
クリームオムラーメン  
〜トマトスープ仕立て〜

お一人様  
**1,200円**  
(消費税・サービス料込み)

サイドセットメニュー

サラダテーブル、デザート、  
コーヒー付き

プラス  
500円で

※サンデーランチbuffet開催時(日曜日)はお休みさせていただきます。

## サンデーランチbuffet 〜江別フェア〜

【3月開催日/5日、12日、19日、26日】  
11:30~14:30(ラストオーダー)

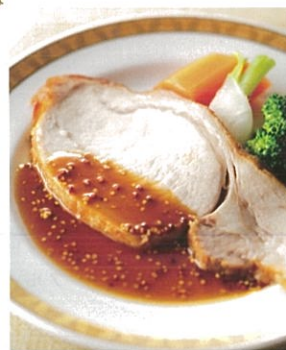


目の前で仕上げる ライブキッチンメニュー

- ・北海道江別アースドリームポーク肩ロースの低温ロースト マスタードソースと共に
- ・菊水江別小麦生麺使用オムラーメン

今月のおすすめメニュー

- ・白身魚のベニエ 江別の大豆で作った絹豆腐のソースと共に(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)
- ・根菜と江別杉本農産の大豆入りカレー
- ・町村農場牛乳入りプチシュー ほか



ほかにもお料理・デザート・お飲物をご用意しております。  
※食材は、入荷状況により品切れになる場合もございます。

大人 **2,300円** (消費税・サービス料込み)

70歳以上2,100円、小学生1,550円、  
4歳以上未就学児童1,050円、3歳以下無料

※写真はイメージです。

[ ランチ(月~土曜日) ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)  
[ サンデーランチ(日曜日) ] 11:30~14:30 (ラストオーダー)

RESTAURANT  
CONTINENTAL

ホテルオークラ札幌

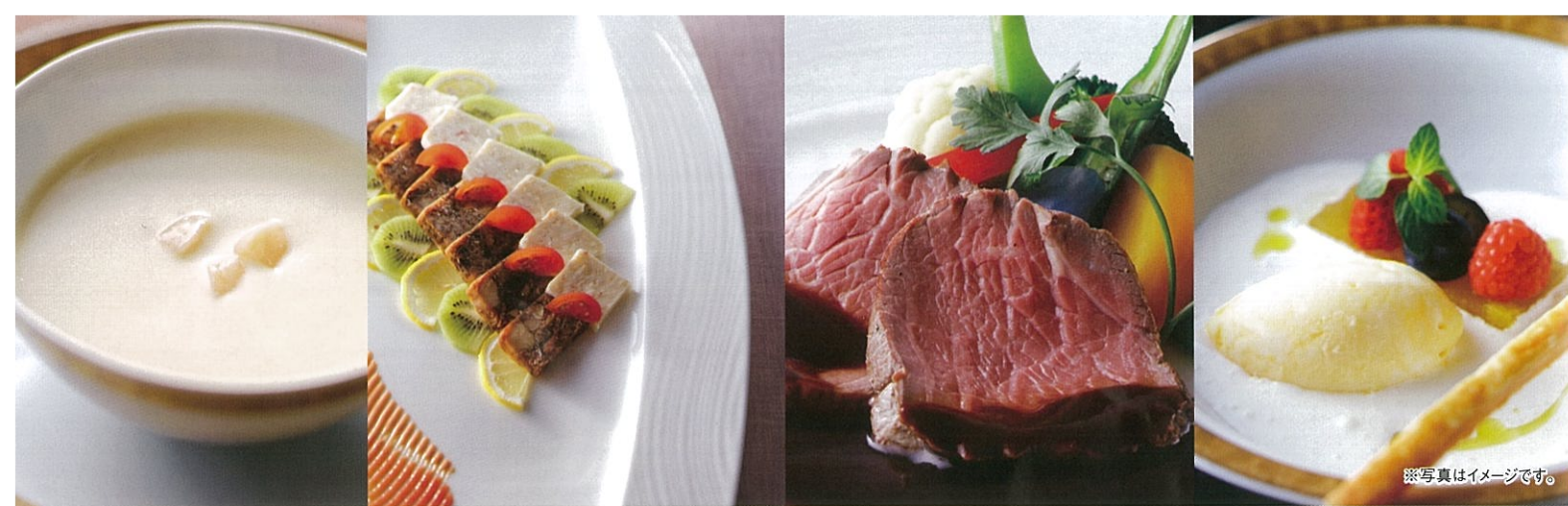
レストラン コンチネンタル  
ホテルオークラ札幌1階 TEL 011-221-2403

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



LINE@  
レストラン  
コンチネンタル  
LINE公式アカウント





※写真はイメージです。



# The Last

～大人の贅沢時間～

## Premium Buffet

### プレミアムブッフェ

落ち着いた雰囲気の中で、ゆっくりとお食事を愉しむプレミアムなフレンチブッフェディナー  
メイン料理とデザートプレートはお席へお持ちいたします。

#### 選べる「メイン料理」

「プレミアムブッフェ」の方は下記より一皿、  
「プレミアムセレクション」の方は下記より二皿をお選びください。

【お魚】本日のお魚料理 【お肉】ローストビーフ

お魚はソテー、グリル、フライ等、お好みの調理法とお好みのソースをお選びいただけます。  
ローストビーフもお好みのソースをお選びください。

※ソースはブルブランソース、ピストソース、和風ソース等数種類からお選びいただけます。  
※調理法、ソースはその日の食材によって内容が異なります。

#### コース仕立てでお愉しみいただける「フレンチブッフェ」

前菜からデザートまで順にお取りいただくと、お客様だけのフレンチコースが完成。

えべちゅんおすすめスープ（町村農場飲むヨーグルト、江別産大豆の豆乳）  
菊水江別小麦生麺使用ラーメンサラダ 町村農場ヨーグルトと“貴婦人”の青じそジュースをアクセントに  
江別産大豆のおからコロケ／菊田食品生揚げのラザニアグラタン  
菊田食品おから入り焼き菓子／フルーツのジュビレ（炎で仕上げるフルーツソースかけアイスクリーム）ほか

#### デザートプレート

チェリーのタルト 紅茶のアイス添え

その他にも、お料理、デザート、お飲物（コーヒー、紅茶、ウーロン茶、オレンジジュース）をご用意しております。  
※食材は、入荷状況により品切れになる場合がございます。

プレミアムブッフェ〈メイン一皿+ブッフェ+デザートプレート〉 大人 **3,800円** 70歳以上 3,300円、小学生 2,000円

プレミアムセレクションブッフェ〈メイン二皿+ブッフェ+デザートプレート〉 大人 **4,500円** 70歳以上 3,900円、小学生 2,400円

スーパープレミアムセレクション〈本日のお魚料理+ローストビーフロッシュ二風（フォワグラ・トリュフのせ）+ブッフェ+デザートプレート〉 大人 **7,000円** 2名様より承り、前日までの予約制

[ディナー] 17:30～21:00 (ラストオーダー) ※2時間までのご利用とさせていただきます。 ※ディナーは月・火曜日定休。(3月20日は営業)  
※表示金額はすべてお一人様 消費税・サービス料込みの料金です。

親しみのある食材が、オークラならではの洗練された美味しさに。