

[期間] 8月1日(日)→31日(火)

3

レストランコンチネンタル
アメリカン&
道産フードフェア



AMERICAN & HOKKAIDO FOOD FAIR

「農場から食卓まで」をテーマに徹底した品質 & 安全管理のもと生産されているアメリカンビーフ & ポーク。
今回のフェアではアメリカ人に愛されているポーク・バックリブなど、
多彩な肉料理や乳製品、魚介やフルーツなどスタミナ & ボリューム満点のメニューをお届けします。

協賛 / 米国食肉輸出連合会、カリフォルニアブルー協会、アラスカシーフードマーケティング協会 協力 / 米国大使館農産物貿易事務所



8月
Dinner

2



8月
Lunch

3



8月
Dinner

1



アメリカ & 北海道 恵みのハーモニーランチ

- ・ブロッコリーとアメリカンサーモンの冷たいポテトサラダ
 - ・オクラと野菜たっぷりチキンブロス
 - ・サーモンステーキ アーモンド焼き
 - ・ビーフ、ポーク・バックリブ、ソーセージのグリル バーベキューソース
 - ・アメリカンチーズのミックスサラダ
- 他全8品

お一人様 2,500円(税・サービス料込み)

アメリカ & 北海道 恵みのハーモニーディナー

- ①・一味と昆布風味のアメリカンビーフカルパッチョ
 - ・オクラと野菜たっぷりチキンブロス
 - ・クレスピーニと共に
 - ②・サーモンとホウレン草のホワイトソースグラタン
 - ③・サーロインステーキフランベ
 - ・フライドオニオンと和風ソースで
 - ・アメリカンチーズのミックスサラダ
- 他全8品

お一人様 5,250円(税込み・サービス料別)

アメリカ生まれのジューシーで
風味豊かなビーフ & ポーク、
そしてサーモンなどが、
夏から秋にかけて旬を迎える
道産野菜と美味なる共演。

RESTAURANT
CONTINENTAL

<IF> TEL(011)221-2403 [ランチ] 11:30~14:30 [ディナー] 17:00~21:00

～中国料理 桃花林～ 色とりどりのひと皿一皿に元気をもらう。



8月
Lunch

楊貴妃ランチ

- ・二種冷菜盛り サラダ添え
- ・ミルク入りコンスープ
- ・海老すり身とホタテの包み揚げ
- ・豚肉サイコロ切りとカシューナッツ炒め
- ・季節野菜の塩味炒め

他全8品

お一人様 **2,500**円(税・サービス料込み)

ヘルシー香港飲茶(1,800円)もご用意しております。



8月
Dinner

香港海鮮ディナー

- ・五種冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれの姿煮 野菜あんかけ
- ・イカの花切りと蟹爪の揚げもの
- ・鮑とナマコの醤油煮込み
- ・ツブ貝と鶏肉の塩味炒め

他全9品

お一人様 **10,500**円(税込み・サービス料別)



9月
Lunch

ヘルシー香港飲茶

- ・一口冷菜 ・本日のスープ
- ・ニラ入り焼き餃子
- ・チャーシュー、椎茸、ヤングコーン、アスパラの湯葉巻き オイスターソース風味
- ・鶏肉ときくらげの蒸しもの

他全7品

お一人様 **1,800**円(税・サービス料込み)

楊貴妃ランチ(2,500円)もご用意しております。

中国料理 桃花林 <BIF> TEL(011)221-2405 [ランチ] 11:30～15:00 [ディナー] 17:00～21:00

～きょうど料理亭 杉ノ目～ 北の海からやって来る、旬の味、贅の味。



8月
Lunch

涼みご膳

- ・鯛うす造り ・かすべ煮凍り
- ・合鴨スモーク
- ・ちりめんじゃこと大根おろしの和え物
- ・北あかり万頭のとうもろこしあんかけ
- ・黒千石ご飯

他全12品

お一人様 **2,000**円(税・サービス料込み)



8月
Dinner

鮑かにまつり会席

- ・鮑と蟹のとうもろこしすり流し焼
- ・活蝦夷鮑まるごと一個のお造り他二種
- ・浜茹で毛蟹(1/4杯)
- ・蝦夷鮑のステーキ
- ・蟹と雲丹の小鍋仕立て

他全9品

お一人様 **8,400**円(税込み・サービス料別)



9月
Lunch

秋味二段弁当

- ・お造り二種盛り ・サンマ柚庵焼
- ・煮物二種盛り ・和え物
- ・イクラ正油漬け ・天ぷら三種
- ・カボチャ万頭 ・冷茶そば
- ・キノコと栗の炊き込みご飯

他全12品

お一人様 **2,000**円(税・サービス料込み)

きょうど料理亭 杉ノ目 <BIF> TEL(011)222-0082 [ランチ] 11:30～16:00 [ディナー] 16:00～21:30

フラダンスショーと夏にぴったりなスタミナ抜群のbuffet料理を楽しむ3日間!

スタミナメニュー・アメリカンフード&
フラステージ
オークラサマーフェスタ
8/4・5・6



フラのステージを見ながら、スタミナメニュー&アメリカンフードをテーマにした《洋・中buffet料理》を楽しむスペシャルな3日間。豪華品の当たるビンゴ大会や、日替わりのフラダンスショー、期間限定のハワイアンショップなど楽しい内容が盛りだくさん! ぜひお問い合わせの上、ご参加ください。

- 8月4日(水)・5日(木)・6日(金) 18:30~21:00
- 会場/ホテルオークラ札幌 2階 フォンテーヌ
- 前売券/お一人様5,000円、当日券/お一人様5,500円
(ともに税・サービス料込み)

協賛:大機食材株式会社、株式会社花奈フラワー、株式会社五連サポート、北海道ベブシコーラ販売株式会社、サッポロウエシマコーヒー株式会社、サッポロビール株式会社、有限会社フロール創、有限会社へいむ、札幌通運株式会社クラブゲッツ、ハワイアンファクトリー、株式会社美美、ふらの青年団、下川町ふるさと開発振興公社、米国食肉輸出連合会、カリフォルニアブルーン協会、アラスカシーフードマーケティング協会(順不同)
協力:米国大使館 農産物貿易事務所

フラダンスショーは各日2ステージ

- 8月4日(水)アロハイナフラプロジェクト
- 8月5日(木)ハーラウフラオマヘアラニ
- 8月6日(金)フラスタジオナニレファ

飲み放題2時間30分!

生ビールをはじめ、アメリカンウイスキーで作る『ハイボール』、下川町特産のトマトジュースで作る『レッドアイ』、ホテル特製『コーヒー焼酎』など、こだわりのドリンクや各種アルコール・ソフトドリンク

8/1
から

秘伝のレシピで味わう、手づくりのおいしさ。

**桃花林「特製月餅」
期間限定販売**
げっぺい

旧暦の8月15日は中秋節。中国では旧正月に次いで大切な節句であり、家族や親しい人々と食事をし、月を愛でながらこのお菓子を食べる風習があります。また、中秋節の前には、お世話になっている人に感謝を込めて月餅を贈る習慣もあります。これにちなんで今年も桃花林では、手づくりの特製月餅を期間限定で販売いたします。

- 販売期間/8月1日(日)～9月30日(木)
- 販売場所/B1F 中国料理 桃花林
- 販売価格/1箱10個入り/2,730円
(小豆あん5個、はすの実あん5個)
・1個/262円
- ※の紙包装も承ります。
- ご予約・お問い合わせ/
中国料理 桃花林 TEL(011)221-2405



月に見立ててつくる月餅には、餡の中にアヒルの塩漬け卵の卵黄が入っています。この卵の塩気と餡の甘みが絶妙なおいしさ。

毎月

15
日**ロビーコンサート****「アメリカン サマーミュージック・
デキシースランドジャズ」**

- 8月15日(日)
- 出演/デキシーストリートバンド
- 曲目/○聖者の行進 ○世界は日の出を待っている
○オンザ サニーサイド オブザ ストーリー 他

「初秋の音色・ハープ&フルート」

- 9月15日(水)
- 出演/ハープ 鈴木貴奈、フルート 嶋崎路子
- 曲目/○フォーレの夢のあとに ○ロイメイ
○間奏曲 他

- 開催時間/各日とも18:00～18:30
- 会場/ホテルオークラ札幌 1階ロビー

9/
22
23

秋の夜長をこだわりの味で楽しむ美食の宴

**桃花林
「中秋節晚餐賞味会」開催**

中秋の名月の季節に、桃花林おなじみの豪華食材を使用したオリジナルメニューをお楽しみいただく特別晚餐会を開催いたします。

- 開催日/9月22日(水)・23日(木・秋分の日)
18:00、18:30、19:00、19:30のいずれか
- 料金/お一人様12,000円(税・サービス料込み)
- 会場/B1F 中国料理 桃花林
- ご予約・お問い合わせ/
中国料理 桃花林 TEL(011)221-2405

- ・五種冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれ姿煮 鶏肉細切りあんかけ
- ・二種野菜の蟹の卵あんかけ
- ・活鮑の葱生姜蒸し
- ・牛ヒレ肉の香り煎り 特製ソース
- ・大海老の塩味炒め
- ・海老ワンタン入り汁そば
- ・タビオカ入りマンゴーミルク
- ・一口月餅

お料理
全9品8/
11

古(いにしえ)の美と食を愉しむ

ランチ&トーク特製
ランチ
付き

ホテルで学芸員による作品解説とランチ、その後美術館での作品鑑賞をお楽しみいただくランチプランです。

「古代ローマ帝国の遺産展」

300年にわたり、栄華を誇った古代ローマ帝国の世界を今に伝えるコレクションが札幌へ。彫刻、工芸品、壁画など112点にも上る展示品が集まります。

- 開催日/8月11日(水)11:30より
- 料金/お一人様4,000円(税・サービス料込み)
- 定員/限定30名様・要予約
- 会場/ホテルオークラ札幌2階「フォンテーヌ」
- お申し込み先/宴会予約課(011)221-4409

※上記料金にはホテルでの昼食、美術展観覧料、ホテルから美術館までの片道タクシー料金が含まれております。

※開催会場が変更となる場合がございますが、予めご了承ください。



約を拓くディオニッス
(部分)
ノーラ考古学博物館蔵