

北海道をホテルで満喫しよう！！

「なまらうまいもん 北海道フェア 2014」

開催期間:2014 年 1 月 8 日(水)～2 月 28 日(金)

実施店舗:カメリア・桃花林・筑波嶺・モンファリーナ

【協賛】ホテルオークラ札幌・アサヒビール・きょうど料理亭 杉ノ目(札幌)

【協力】北海道・北海道観光振興機構・十勝清水町農業協同組合

中野ファーム(株)(余市)・北海道ワイン

*「なまら」とは北海道地方の方言で「とても」「ものすごく」という意味

オークラフロンティアホテルつくば



オークラフロンティアホテルつくば(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:杉山良太)では、「北海道」をテーマにしたグルメフェアをレストラン及びベーカリーにて開催いたします。

料理長がこの時期ならではの“北”の食材を厳選し、食材の宝庫である「北海道」をテーマに繰り広げるグルメフェアをぜひこの機会にお召上がりください。料理に使用している“チーズ”や、レストランでご賞味いただける“トマトジュース”は実際に料理長が現地を歩き、厳選した食材・商品でございます。

また期間中、各レストランにて北海道フェア料理を注文、又はベーカリーにて北海道フェア商品をご購入いただくと、宿泊券や食事券など素敵な賞品が当たる「スタンプラリープレゼントキャンペーン」を実施いたします。皆様奮ってチャレンジしてください。

桃花林

<ランチ> 11:30~14:30(ラストオーダー)

特別ランチコース

食旬菜

¥3,150

北海道産海の幸入り三種前菜

季節野菜の XO 醬炒め

タラバ蟹のかにたま/小籠包

* 下記三品より一品お選びください。

・小樽名物 あんかけ焼きそば

・帆立とワカメのつゆそば

・鮭といくらの親子チャーハン

本日のデザート二種盛り合わせ



<ランチ><ディナー> 11:30~14:30(ラストオーダー) / 17:30~21:00(ラストオーダー)

フェアセット

¥6,300

蝦夷ソイの広東風刺身入り四種前菜盛り合わせ

北海道産ウニたま

シェフ平林おすすめのタラバ蟹料理

* 下記三品より一品チョイス*

・小樽名物 あんかけ焼きそば

・帆立とワカメのつゆそば

・鮭といくらの親子チャーハン

本日のデザート



フェアコース

¥9,450

北海道産海の幸紹興酒漬け三点盛り

三種前菜盛り合わせ

北京ダック

蝦夷鮑の炒め

本日の北海道産海の幸シェフ特選料理

干し貝柱とふかひれの壺蒸しスープ

鉄板焼和牛チャーハン

本日のデザート二種盛り合わせ

シェフ平林の特選フルコース(ご予約制)

¥15,450

北海道近海 キンキの姿蒸しを含むコース料理をご用意いたします。

* 仕入れ状況によりコースの内容が替わります。

アラカルト

蝦夷ソイの広東式刺身(小盆) ¥2,310

ラム肉とじゃがいものスパイシー炒め(小盆) ¥3,150

生タラバ蟹葱生姜蒸し(小盆) ¥4,410

帆立とワカメのつゆそば ¥1,365・・・①

小樽名物 あんかけ焼きそば ¥1,365・・・②

北海道産海の幸紹興酒漬け三点盛り(1名様) ¥1,470・・・③



①



②



③

蝦夷ソイの広東式刺身(小盆) ¥2,310・・・④

北海道産ウニたま(小盆) ¥2,520・・・⑤

北海道産鱈白子の煎り焼きトーチソース(小盆) ¥2,625・・・⑥



④



⑤



⑥

北海道チャーハン(1名様) ¥3,150・・・⑦

北海道近海 キンキの姿蒸し ¥8,400～・・・⑧



⑦



⑧

カメラ

<ランチ> 11:00~14:00(ラストオーダー)

カメラボウル(週替わりランチ)

¥1,365

下記の各メニューを週替りでご提供

◎上富良野ポークの豚丼・・・①

◎ジンギスカン丼・・・②

◎スープカレー・・・③

上記各メニューにサラダバー・スープバー・ドリンクバー付
月～土曜日(祝日及びイベントバイキング開催日を除く)



①



②



③

<ディナー> 17:00~21:00(ラストオーダー)

フェアディナー

¥5,250

北海道産ポテトのラクレットチーズ添え

北海道産帆立・サーモン・イワシのマリネ

真鱈の香草焼き イクラと百合根添え

北海道カボチャのアイスクリーム

十勝若牛フィレ肉の網焼き “インカのめざめ”と共に

北海道産クリームのカトーフロマージュ

パン

コーヒー

*イベントバイキング開催日を除く



北海道バイキング

北海道産帆立のムニエル・鮭のちゃんちゃん焼き・鮭のカツレツ・ポテトとベーコンのチーズ焼き・上富良野ポークの豚丼・そばなど北海道の食材を使用した料理をはじめ、ローストビーフ・パスタ・フルーツなど盛りだくさんの内容です。



開催日:1月11日(土)~13日(月・祝)

2月22日(土)~23日(日)

時間:11:30~14:30(ラストオーダー)15:00(終了)

17:00~20:30(ラストオーダー)21:00(終了)

料金:

大人 ¥3,150 / シニア (65 歳以上) ¥2,520 / 小学生 ¥1,890 / 幼児 (3 歳以上) ¥525

筑波嶺

<ランチ><ディナー> 11:30~14:30(ラストオーダー) / 17:30~21:00(ラストオーダー)

季節の会席「彩り」

¥6,300

先付: 北海道の珍味

お椀: 真狩百合根のすり流し、帆立貝真丈

お造り: 北海タコ、白身魚

焼物: 十勝若牛塩焼き、越冬キャベツ

煮物: かすべ(エイ)の煮付け、里芋、菜花

強肴: 蟹饅頭あんかけ

食事: 御飯(北海道産)、止椀、香の物

水菓子: 果物



味美膳 ¥3,150

北海道の珍味・北海道の干物・十勝若牛コロッケ・

北海タコ刺身など九品

北海鍋

御飯(北海道産米)

止椀・香の物

豆乳プリン



モンファリーナ

北海道産の小麦、クリーム、チーズなどを使用したアイテムが勢揃い!

◎ ブレッド ¥380~

大地の恵みブレッド、北海道牛乳パン、ラベンダー入りブレッド、コーンブレッドなど

◎ スイーツ

フロマージュフレ ¥580、ブッセ ¥180、くりりんかぼちゃのクリームブリュレ ¥300



◎ トマトジュース(中野ファーム/余市)

余市町は気温の寒暖差が大きい為、農作物の糖度が高くなるという優位な気候に恵まれています。さらに中野ファームのトマトは日本海からそよぐミネラルをたっぷり含んだ潮風、水は

けのよい赤土、水平線へと姿を隠すまで延々と降りそそぐ太陽の光、トマトにとって絶妙な自然条件のなかで育っています

夕陽の丘のトマトジュース SUNSET

180ml(小)・・・¥630/710ml(大)・・・¥2,205/試飲価格(100ml)・・・¥525



レストランでご賞味いただけます

◆北海道ワイン

(カメリア・桃花林・筑波嶺にて)

限定醸造ワイン「鶴沼」は、自社農場「鶴沼ワイナリー」で収穫された遅摘み葡萄から醸造し、ワインコンクールでも品質の認められた北海道ワイン(株)のフラグシップワインです。葡萄品種ごとの違いを持つ香り高いアロマと軽く繊細な口あたりは、北海道の食材を使った料理によく合います。

◎赤ワイン:鶴沼ツヴァイゲルトレーベ 2011

ボトル ¥5,775(サ別) グラス¥1,050(サ別)

◎白ワイン:鶴沼バックラス 2011

ボトル ¥5,775(サ別) グラス¥1,050(サ別)



◆きょうど料理亭 杉ノ目オリジナル日本酒「神威岬」

(カメリア・桃花林・筑波嶺にて)

北海道産酒造米を100%使用して造った札幌産のお酒「神威岬」は、杉ノ目でしか味わえない名酒。熟練の杜氏のもとで丁寧に麹(こうじ)造りをし、極力機械を用いず、手造りにこだわったお酒です。辛口ですっきりとした喉ごし、静かに広がっていく余韻をぜひお試しください。

「神威岬」1合 ¥945

*その他にも北海道の清酒をご用意しております。



◆ニッカウキスキー シングルモルト余市

(カメリア・桃花林にて)

「石炭直火蒸留」由来の豊かな香り。力強く、重厚な味わい。北の自然と創業以来の伝統製法が生み出す、ニッカの原点ともいえるシングルモルトウイスキーです。

- 余市 10 年・・・シングル¥840、ハイボール¥1,050、ボトル¥14,700
- 余市 12 年・・・シングル¥1,155、ハイボール¥1,365、ボトル¥18,900
- 余市 15 年・・・シングル¥1,575、ハイボール¥1,785、ボトル¥26,250
- 10 年・12 年・15 年飲み比べセット¥2,520



北海道フェアプレゼントキャンペーン

フェア開催の各店舗にてフェア料理、商品を対象に宿泊券や食事券、素敵な賞品が当たる「スタンプラリープレゼントキャンペーン」を実施いたします。

【応募資格】

3 レストランとベーカリーを利用し、4 店舗のスタンプを全て集めると 1 回応募が出来ます。お一人様何度でも応募できます。

【応募締切】2014 年 2 月 28 日(金)

【抽選日】2014 年 3 月 4 日(火)

厳正なる抽選の上、当選の発表は当選者へのご連絡をもって発表に代えさせていただきます。

* 賞品はホテルにてお引渡しいたします。賞品の郵送はいたしません。

* 引換え期限を 4 月 30 日(水)とし、期限以降引換えのない場合は当選無効となります。

* 仕入れの都合により、北海道産以外の食材も使用しております。予めご了承ください。

* 写真は全てイメージです。

報道機関からの本件に関するお問い合わせ先



〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1

オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課

担当: 滝川、高橋

HP: <http://www.okura-tsukuba.co.jp>

TEL: 029-853-8112 / FAX: 029-855-7112

E-mail(滝川): takikawar@okura-tsukuba.co.jp

E-mail(高橋): takahashim@okura-tsukuba.co.jp