

～池田町ファーマーズが育む大地の恵み～

とから池田町 フェア



北海道を食べよう
vol.65

HOTEL OKURA SAPPORO

ホテルオークラ札幌
開業15周年記念

15th

レストランフェア

5月

【期間】

5月1日(火)～31日(木)

【協力】

池田町

十勝池田町農業協同組合

十勝高島農業協同組合

池田町観光協会

池田町十勝ワイン



中国料理 **桃花村**

とうかりん

TEL 011-221-2405 [地下1階]

RESTAURANT
CONTINENTAL

レストラン コンチネンタル

TEL 011-221-2403 [1階]

ミョド料理 **木ノ目**

すぎのめ

TEL 011-222-0082 [地下1階]

- ① 楊貴妃ランチ～とから池田町から～ お一人様 2,600円
- ② 広東美食ランチ～とから池田町から～ お一人様 3,600円
- ③ 広東美食紀行～とから池田町から～ お一人様 8,400円

- ④ 池田レゾンランチ お一人様 3,200円
- ⑤ ヒーリングランチ お一人様 1,400円
- ⑥ サンデーランチbuffet 大人 お一人様 2,300円

- ⑦ 葵御膳～とから池田町フェア～ お一人様 2,100円
- ⑧ 北海道味めぐり会席～とから池田町フェア～ お一人様 7,560円 (消費税込み・サービス料別)



Lounge
Precious
プレシヤス

TEL 011-221-2403 [1階]

とから豆パン 1個 324円 (消費税込み)

※店内でお召し上げりの場合は、10%のサービス料を頂戴しております。

①～③ = ランチ ④～⑧ = ティナー

※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。



ロゼワイン

十勝ワイン キャンベル

いちごジャムを思わせる香りで、
ほのかな酸味が心地良いワイン。

グラス 800円 ボトル 4,000円



[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)

池田レジヨンランチ

- ・十勝産ビーンズサラダをはじめに
- ・多田農場じゃがいも こがね丸の冷製クリームスープ
- ・本日の白身魚 ブールブランソース
- ・十勝池田黒豚のソテー 吉田さんの山わさびと共に
- ・サラダテーブルよりお好みで
- ・パン または ライス
- ・十勝クリームチーズのズコット チョコレートクリームと共に
- ・コーヒー または 紅茶

お一人様 3,200円 (消費税・サービス料込み)

日曜日はサンデーランチbuffet開催



[ディナー] 17:30~22:00

予約制ディナーコース

お客様のご希望にあわせ、
季節の食材を使用したお料理を
ご用意いたします。

- 2名様より承ります。
- ご利用日の前々日15:00までにご予約ください。

お一人様 8,000円
12,000円
18,000円 (各消費税・サービス料込み)
よりお選びください。

※18,000円コースをご利用の場合は、一週間前までにご予約ください。
※写真はイメージです。



[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)

楊貴妃ランチ

～とまち池田町から～

- ・竹中水産ドナルドサーモンの炙りサラダ 池田町産山わさびソース
- ・本日の桃花源スープ
- ・多田農場こがね丸と池田町産紫花豆の衣揚げ
- ・十勝池田黒豚と玉ねぎの焼売
- ・池田町産ネバリストアと海老のチリソース煮
- ・グリーンアスパラガスと十勝池田食品 ベーコンの炒飯 池田町産にんにくの香り
- ・八木農場つくねいもの揚げ菓子 ライチー入り梅酒ゼリー (十勝ワイン城の梅酒ブランド仕込み入り)

お一人様 2,600円 (消費税・サービス料込み)



[ディナー] 17:00~20:30 (ラストオーダー)

広東美食紀行

～とまち池田町から～

- ・竹中水産ドナルドサーモンの炙り 池田町産山わさびソースかけ入り 前菜の四種盛り合わせ
- ・ふかひれの煮込み 青野菜添え
- ・北京ダック
- ・十勝池田黒豚と玉ねぎの焼売・帆立とニラの蒸し餃子・海老蒸し餃子
- ・いけだ牛サーロインとセロリの炒め パクチーの香り 生黒胡椒仕立て
- ・グリーンアスパラガスと十勝池田食品 ベーコンの炒飯 池田町産にんにくの香り
- ・八木農場つくねいもの揚げ菓子 ライチー入り梅酒ゼリー (十勝ワイン城の梅酒ブランド仕込み入り)

お一人様 8,400円 (消費税・サービス料込み)



[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)

葵御膳

～とまち池田町フェア～

- ・十勝池田黒豚ロースの春巻き 黒酢ソースと共に
- ・桜鱈のグリーンアスパラガス焼き 半熟玉子 花蓮根 紅白はじかみ
- ・新得そば 池田町産ネバリストアのせ
- ・野菜の炊き合わせ
- ・サーモンと帆立貝のお造り
- ・落の含め 生湯葉かけ
- ・自家製じゃこご飯
- ・味噌椀
- ・香の物
- ・十勝産小豆入りほうじ茶プリン

お一人様 2,100円 (消費税・サービス料込み)



[ディナー] 17:00~20:30 (ラストオーダー)

北海道味めぐり会席

～とまち池田町フェア～

- ・先付 / いくらの醤油漬 落の含め 生湯葉かけ
- ・椀物 / 多田農場男爵芋と豆乳のすり流し
- ・毛蟹 / 浜茹で毛蟹(1/4杯)
- ・お造り / 三種盛り合わせ 池田町産山わさびを添えて
- ・焼物 / 桜鱈のグリーンアスパラガス焼き
- ・強肴 / いけだ牛の炙り仕立て
- ・食事 / 新得そば
- ・水菓子 / バニラアイス 梅酒のゼリーかけ (池田町産ハスカップ・十勝ワイン城の梅酒ブランド仕込み入り)

お一人様 7,560円 (消費税込み・サービス料別)