

レストランフェア

3月

【期間】3月1日(日)～31日(火)

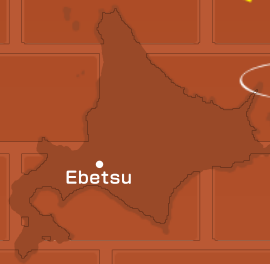
【協力】江別市、江別商工会議所  
江別観光協会、北洋銀行



# 江別フェア EBETSU FAIR

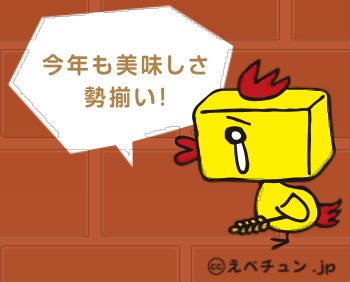


札幌の隣町・江別は食に恵まれた  
とつても美味しい街。  
毎回人気のフェアがワクワクするような  
多彩なメニューでパワーアップ！



北海道を食べよう  
vol.83

**抽選会開催**  
「江別の美味しいもの」  
が当たる！  
※賞品がなくなり次第、  
終了させていただきます。



©えべちゅん.jp



【中国料理 桃花林】  
楊貴妃ランチより

江別産ゆめびりかの炒飯  
山わさびの香り

巴農場:ゆめびりか、高橋農場:えぞ山わさび、  
菊田食品:江別の大豆でつくった揚げ王



【レストラン コンチネンタル】  
チョイスランチより

白身魚のソテー 江別産セロリラブと  
クリームチーズのクロケット  
江別産卵のタルタルソース

アンビシャスファーム:セロリラブ、  
町村農場:クリームチーズ、太田ファーム:ココットレッド



【きょうど料理亭 杉ノ目】  
早春御膳より

煮物盛り合わせ  
江別豚の肉味噌かけ

トнденファーム:江別豚(えべとん)

江別市民、江別勤務の方はもちろん、  
皆様にチャンスが！

**えべつ割り**

スタッフが知らない  
江別の魅力を  
教えてね！



©えべちゅん.jp

各レストランのフェアランチ、  
フェアディナーが**20% 割り引き!**

※対象メニューの詳細は公式ウェブサイトにてご覧いただけます。

対象

江別市民、江別にお勤めの方 または 江別にまつわるなにか  
(えべちゅんグッズや江別の観光名所で撮影した写真など)  
をご持参の方

※入店時、住所や勤務先が確認できるものをご提示いただけます。  
※前日までの予約制 ※他優待割引は併用不可

## 『江別パネル展』開催

江別の風景をパネルでご紹介します。

■ 期間 / 3月1日(日)～31日(火)

■ 場所 / 地下1階  
「中国料理 桃花林」横の通路

## 江別の宝農和牛 『江別産えぞ但馬牛』

江別で肥育された「えぞ但馬牛」は、  
但馬系統の黒毛和牛で、江別市内で  
もなかなか味わうことのできない貴  
重なお肉。赤身と良質なサシが入った  
鮮やかな霜降り肉で柔らかく、まるや  
かで上品な旨味を楽しめます。

各店で  
えぞ但馬牛  
が味わえる!



【中国料理 桃花林】  
広東美食紀行より  
江別産えぞ但馬牛の  
煎り焼き  
江別産大豆の  
生ゆばあんかけ  
(菊田食品:生ゆば)



## チョコレートデニッシュ

(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)

1個 378円 (消費税込み)

店内でお召し上がりの場合は423円

Precious Lounge  
ラウンジ プレシヤス

[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)



### 江別フェアランチ

- ・“江別産大豆の揚げ”とコールドビーフのカネロニ仕立て  
(菊田食品:江別の大豆でつくった揚げ王)
- ・江別産じゃがいもの温かいクリームスープ
- ・江別産セロリラブとクリームチーズのクロケット  
江別産卵のタルタルソース  
(アンビシャスファーム:セロリラブ、町村農場:クリームチーズ、太田ファーム:ココットレッド)
- ・三元豚ロースのポワレ マカロニのグラタン添え  
江別産サンマルツァーノトマトソース  
(江別製粉:マカロニ、はるちゃんのトマトケチャップ工房:サンマルツァーノトマトソース)
- ・3月のサラダ
- ・ライス または パン
- ・ピスタチオクリームといちごのクレープ  
フロマージュブランアイスクリームと共に  
(江別製粉:小麦・ドルチェ) お一人様 3,300円
- ・コーヒー または 紅茶

### チョイスランチ

「江別フェアランチ」をベースに、お魚かお肉どちらかをお選びいただく全7品のコース。

お一人様 2,550円

1日5食  
限定

### 江別産えぞ但馬牛の ビーフシチュー

お一人様 2,500円



### ヒーリングランチ

トマトヌードルカレー  
(菊水「江別小麦めん」使用) お一人様 1,420円



[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)



### 楊貴妃ランチ ~江別から~

- ・前菜の二種盛り合わせ サラダ添え  
(太田ファーム:くんせいたまご)
- ・江別産柚子豆腐とパスタのスープ  
(菊田食品:濃旨柚子とうふ、江別製粉:北海道小麦のパスタ)
- ・江別産根菜の衣揚げ  
(アンビシャスファーム:セロリラブ、人参)
- ・江別豚の湯引き 江別産大豆の生ゆばあんかけ  
(トンデンファーム:江別豚、菊田食品:生ゆば)
- ・海老のチリソース煮  
(はるちゃんのトマトケチャップ工房:よくばりソース)
- ・江別産ゆめびりかの炒飯 山わさびの香り  
(巴農場:ゆめびりか、高橋農場:えぞ山わさび、菊田食品:江別の大豆でつくった揚げ王)
- ・ヨーグルトプリン ベリーのソースかけ 一口菓子  
(町村農場:のむヨーグルト)

お一人様 2,850円

[ディナー] 17:00~20:30 (ラストオーダー)



### 広東美食紀行

~江別から~

- ・前菜の四種盛り合わせ  
(太田ファーム:くんせいたまご)
- ・“江別産柚子豆腐”とふかひれの煮込み  
江別産えぞ山わさび添え  
(菊田食品:濃旨柚子とうふ、高橋農場:えぞ山わさび)
- ・釜焼き北京ダック 江別産セロリラブの衣揚げ添え  
(アンビシャスファーム:セロリラブ)
- ・小籠包
- ・江別産えぞ但馬牛の煎り焼き  
江別産大豆の生ゆばあんかけ  
(菊田食品:生ゆば)
- ・大海老ときわらのチリソース仕立て  
(はるちゃんのトマトケチャップ工房:よくばりソース)
- ・江別豚入り江別産ゆめびりかの炒飯  
(トンデンファーム:江別豚、巴農場:ゆめびりか、菊田食品:江別の大豆でつくった揚げ王)
- ・ヨーグルトプリン ベリーのソースかけ  
一口菓子 フルーツ二種  
(町村農場:のむヨーグルト)

お一人様 8,600円

### 江別産小麦のビール

『ノースアイランドビールヴァイツェン』や

江別産米で造る日本酒

『瑞穂のしずく』もご提供! (日本酒は杉ノ目のみ)

※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。  
※食材・産地は入荷状況により、変更になる場合がございます。

[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)



### 早春御膳 ~江別フェア~

- ・江別産柚子豆腐の蟹あんかけ  
(菊田食品:濃旨柚子とうふ)
- ・鯛のお造り
- ・鮭の江別産じゃが芋ソース焼き  
(アンビシャスファーム:じゃが芋)
- ・煮物盛り合わせ 江別豚の肉味噌かけ  
(トンデンファーム:江別豚)
- ・北海道産そば 江別産えぞ山わさび添え  
(高橋農場:えぞ山わさび)
- ・山菜入りご飯  
(巴農場:ななつぼし)
- ・江別産大豆の生ゆば入り吸い椀  
(菊田食品:生ゆば)
- ・山うどまり漬け
- ・江別産のむヨーグルトを使った木苺プリン  
(町村農場:のむヨーグルト)

お一人様 2,600円

[ディナー] 17:00~20:30 (ラストオーダー)



### 北海道味めぐり会席

~江別フェア~

- 先付 / いくらの醤油漬け  
江別産柚子豆腐の蟹あんかけ  
(菊田食品:濃旨柚子とうふ)
- 椀物 / 江別産大豆の生ゆば入り  
雲丹の薄あん仕立て  
(菊田食品:生ゆば)
- 毛蟹 / 浜茹で毛蟹 (1/4杯)
- お造り / 三種盛り合わせ
- 焼物 / 銀鱈の味噌漬け焼き  
(岩田醸造:田園江別味噌)
- 煮物 / 江別産えぞ但馬牛の小鍋仕立て
- 食事 / 北海道産そば 江別産えぞ山わさび添え  
(高橋農場:えぞ山わさび)
- 水菓子 / 黒糖入り桜アイス フルーツ添え

お一人様 8,800円 (消費税込み・サービス料別)

「レストラン コンチネンタル」は誠に勝手ながら3月よりランチタイムの営業は毎週月曜日を定休とさせていただきます。ディナータイムの営業は終了することとなりました。

なお、朝食は通常通り営業いたします。

「きょうど料理亭 杉ノ目 ホテルオークラ札幌店」(札幌観光株式会社 経営)は来る3月31日をもって営業を終了することとなりました。長年にわたりご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

なお、杉ノ目本店ほか、札幌観光株式会社が経営する他店舗は変更無く営業を継続いたします。