

【協力】  
江別市、江別商工会議所、  
江別観光協会、北洋銀行

3月

# 江別フェア EBETSU FAIR

北海道を食べてよう  
vol.93

農業と酪農のまちとして、  
多彩な美味しさを届けてくれる札幌の隣街・江別。  
質の高い食材づくりをめざす生産者の皆様の情熱に、  
ホテルオークラのシェフたちはいつも刺激を受けています。  
今回もその魅力の数々を、創意工夫を凝らした  
たくさんのメニューで存分に味わい、  
お楽しみください。

「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(月)～31日(水) ■場所/「中国料理 桃花林」横の通路

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

各レストランのフェアランチ、  
フェアディナーが  
**20%割引**

対象  
・江別市民、江別にお勤めの方  
・江別にまつわる何かをご持参の方  
(えべつグッズや江別の観光名所で撮影した写真など)

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

RESTAURANT  
CONTINENTAL  
レストラン コンチネンタル

【コンチネンタルランチより】  
**江別産絹豆腐と温泉卵の  
カクテルソース 山わさびの香り**

- ・菊田食品/  
江別の大豆でつくった絹豆腐
- ・太田ファーム/ココットレッド
- ・高橋農場/えぞ山わさび

江別産大豆100%で作った甘みのある絹豆腐を、旨みの濃い温泉卵と、えぞ山わさびで引き締めたカクテルソースで味わう新感覚を。

【コンチネンタルランチより】  
**江別産豚ヒレ肉のソテー  
きたあかりの  
ゴーダチーズ焼きを添えて**

- ・トンデンファーム/江別豚
- ・アンビジャスファーム/  
きたあかり
- ・町村農場/ゴーダチーズ

流通量が少ない貴重な江別豚の香ばしいソテーと、きのこクリームソースの旨みとコク、チーズをまとったじゃがいもの甘みが口いっぱいに広がります。

【オークラランチより】  
**白身魚のムニエル  
江別産セロリアックの  
ピュレとチップス添え**

- ・アンビジャスファーム/  
セロリアック

ホクホクとした食感を残したセロリアックのピュレとさわやかな香りが鼻に抜ける素揚げのチップス。これらがムニエルの風味を一層深く。

中国料理 **桃花林**  
とうかりん

【楊貴妃ランチより】  
**江別産じゃがいもと  
小麦麵の春巻**

- ・アンビジャスファーム/  
じゃがいも
- ・菊水/江別小麦めん

江別産小麦で作ったモチモチの麵と細切りのじゃがいもを巻いたユニークな一品。豊かな小麦の香りを、葱や生姜の風味と共に。

【楊貴妃ランチより】  
**江別産ゆめびりかの炒飯  
アピオス添え**

- ・巴農場/ゆめびりか
- ・アンビジャスファーム/  
アピオス、人参
- ・岩田醸造/田園江別

食感と風味の良さが際立つ、巴農場のゆめびりかを使用。一度蒸して味噌の風味をまとめた根菜と、清湯スープで溶いた味噌の旨みを加えて絶品炒飯に。

【広東美食ランチより】  
**“江別産揚げ”と  
海老のチリソース煮  
江別産はちみつ  
シフォンケーキ添え**

- ・菊田食品/  
江別の大豆でつくった揚王ル
- ・Le Calme/  
シフォンケーキ

人気メニューの海老のチリソース煮に、サクサクで食べごたえのある揚げを加えて。江別産の小麦やはちみつにこだわったふわふわケーキをソースに絡めてお楽しみください。

【広東美食紀行より】  
**えぞ但馬牛の煎り焼き  
バーベキューソース仕立て**

- ・JA道央/えぞ但馬牛
- ・はるちゃんの  
トマトケチャップ工房/  
はるちゃんのよくばりソース

江別育ちのとろけるような霜降り牛肉。“サンマルツァーノ”トマトと味噌の旨みが重なるよくばりソースを桃花林風にアレンジしてご一緒に。

**ノースアイランドビール  
ヴァイツェン**

- ・SOCブルーイング

江別産の小麦「ハルユタカ」を使用した、ヴァイツェン酵母が醸し出すフルーティな香り、苦味を抑えた優しい口当たりが特長のクラフトビール。

各レストラン・バーにてご提供  
1本(330ml) 1,100円  
1本(180ml) 1,100円

桃花林では江別産酒米「慧星(すいせい)」100%で造った日本酒「瑞穂のしずく」もご提供いたします。

**Precious Lounge**  
ラウンジ プレシャス

**デニッシュ**

- ・江別製粉/はるゆたかブレンド

小麦の香りとザクザクとした食感を楽しめるデニッシュ。お好みのフレーバーを。

【手前から】  
・スイートポテト&オレンジ  
・ストロベリー&ピスタチオ  
・アップル&ハニー  
各350円(消費税込み)

3月のメニュー

RESTAURANT  
CONTINENTAL <1階>  
レストラン コンチネンタル ※月曜日定休

- ① コンチネンタルランチ～江別から～ 3,000円
- ② オークラランチ～江別から～ 1,890円

中国料理 **桃花林** <地下1階>  
とうかりん

- ① 楊貴妃ランチ～江別から～ 2,850円
- ② 広東美食ランチ～江別から～ 3,950円
- ③ 料理長特撰プレミアムランチ (土日祝限定) 6,700円
- ④ 広東美食紀行～江別から～ 8,600円

上記6メニューは「えべつ割り」対象メニューです。

**Precious Lounge**  
ラウンジ プレシャス

江別製粉  
「はるゆたかブレンド」  
使用

- ・クロワッサン 270円
- ・ちよこ黒わっさん 330円  
(各消費税込み)
- ・デニッシュ(左ページ)  
・スイートポテト&オレンジ  
・ストロベリー&ピスタチオ  
・アップル&ハニー  
各350円(消費税込み)

① = ランチ ② = ディナー ※表記の無いメニューは消費税・サービス料込みの金額です。  
※仕入れの状況によりメニューが変わる場合がございます。

ラウンジ プレシャス 人気の「季節のガレット」

3～5月限定

いちごとミルクのガレット  
直径約11cm 1,296円(消費税込み)

いちごのコンフィチュールとソース、  
ドライいちごのコンポートに、コン  
デンスミルククリームを重ねた春を感  
じるガレット。

2月28日(日)までは  
「チョコレートと  
バナナのガレット」  
を提供中!