

レストランフェア

3月

【期間】3月1日(金)～31日(日)

【協力】江別市、江別商工会議所
江別観光協会、北洋銀行

ホテルオークラ札幌×江別

江別フェア

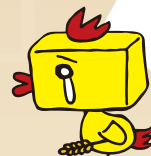
EBETSU FAIR



いちごと
ピスタチオの
クワッサン
(江別製粉「はるゆたか
ブレンド」使用)
1個 324円
(消費税込み)



北海道を食べよう
vol.72



自慢の味が、
いっぱい!

©えべつちゅん.jp



中国料理 桃花村

とうかりん

TEL 011-221-2405 [地下1階]

- 楊貴妃ランチ～江別から～
お一人様 2,600円 **えべつ割り 1,954円**
- 広東美食ランチ～江別から～
お一人様 3,600円
- 広東美食紀行～江別から～
お一人様 8,400円



RESTAURANT CONTINENTAL

レストラン コンチネンタル

TEL 011-221-2403 [1階]

- チョイスランチ
お一人様 2,500円 **えべつ割り 1,954円**
- 江別フェアランチ
お一人様 3,200円 **えべつ割り 2,654円**
(1,954円+700円)
- サンデーブランチブッフェ
大人 お一人様 2,300円 **えべつ割り 1,954円**



水ノ国

すぎのめ

TEL 011-222-0082 [地下1階]

定休日/日曜日

- 早春御膳～江別フェア～
お一人様 2,100円 **えべつ割り 1,954円**
- 北海道味めぐり会席～江別フェア～
お一人様 7,560円 (消費税込み・サービス料別)

● = ランチ ○ = ディナー ※表記の無いメニューは消費税・サービス料込みの価格です。

抽選会開催

対象メニューをお召し上がりの方に抽選で「江別の美味しいもの」が当たる! ※賞品がなくなり次第終了とさせていただきます。

3月は
毎日

江別市民の皆様対象の おトクな割引プラン! えべつ割り

1954年江別市制定にちなみ

- ランチ 上記対象メニューが お一人様 1,954円
- ディナー 一会計8,000円以上のご利用で 1,954円引き

※前日までの予約制。※江別市民の方のみが対象。
※入店時に現住所を確認させていただきます。
※他割引優待との併用はできません。

RESTAURANT
CONTINENTAL

レストラン コンチネンタル

[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)



江別フェアランチ

- ・町村農場モツアレチーズのスプリングロール揚げフレッシュトマトソース添え
- ・アンビシヤスファームのピーツをつかったボルシチスープ
- ◎「江別大豆でつくった木綿豆腐」のベーコン巻きムール貝入りサフランソース
- ◎トンデンファーム アースドリームポークのローストザンガラソース
- ・選べるサラダ
- ・パンまたは ライス
- ・町村農場ヨーグルトのスープ
季節のフルーツといちごソルベ添え
- ・コーヒー または 紅茶 お一人様 3,200円

チョイスランチ

「江別フェアランチ」の◎印をおひとつ
お選びいただく全7品のコース。

お一人様 2,500円



ヒーリングランチ

菊田食品の柚子豆腐入りオムレツ
オークラハヤシソースかけ(太田ファーム「キチン卵」使用)
お一人様 1,400円

※上記3メニューは月～土曜日提供

日曜日はサンデーブランチbuffet開催

[ディナー] 17:30~20:30 (ラストオーダー)

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。

お一人様 8,000円、12,000円

18,000円 よりお選びください。

■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。

※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。

コンチネンタル・桃花源・杉ノ目・バーでご提供

『江別小麦ビール』

1本 1,100円

江別産小麦「ハルユタカ」を約30%使用。フルーティな芳香と、小麦がもたらす甘みとほのかな酸味が特徴の、苦味を抑えた爽やかでかるやかなホワイトビール。
製造元:ノースアイランドビール

中国料理 桃花源
とうかりん

[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)



楊貴妃ランチ

～江別から～

- ・「江別大豆でつくった絹豆腐」入り前菜の二種盛り合わせ サラダ添え
- ・菊田食品の豆乳とスモークホタテのスープ
- ・海老の衣揚げ 町村農場「低脂肪ヨーグルト」入りマヨネーズソースかけ
- ・菊田食品の生ゆばで包んだ鶏つみれ 高橋農場「えぞ山わさび」風味
- ・トンデンファーム アースドリームポークの煎り焼き「はるちゃんのおよばりソース」仕立て
- ・菊田食品「揚げ王」入り五目あんかけ揚げそば(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)
- ・江別製粉「おやつイン」の焼き菓子 イチゴ杏仁プリン

お一人様 2,600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～

- ・トンデンファーム アースドリームポークの煎り焼き 岩田醸造「田園江別味噌」仕立て入り前菜の四種盛り合わせ
- ・ふかひれの煮込み アンビシヤスファームの越冬野菜添え
- ・釜焼き北京ダック
- ・菊田食品の生ゆばセイロ蒸し 高橋農場「えぞ山わさび」添え
- ・えぞ但馬牛ロースの炒め トリュフ塩風味
- ・大海老の衣揚げ 町村農場「低脂肪ヨーグルト」入りマヨネーズソースかけ
- ・菊田食品「揚げ王」入り海の幸のあんかけ揚げそば(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)
- ・江別製粉「おやつイン」の焼き菓子 イチゴ杏仁プリン フルーツ

お一人様 8,400円

さびど料理 杉ノ目
すぎのめ

[ランチ] 11:30~15:00 (ラストオーダー)



早春御膳

～江別フェア～

- ・トンデンファーム アースドリームポークの和風ハニーマスタード焼き
- ・菊水の江別小麦めんつけ麺
- ・サーモンのお造り
- ・野菜の炊き合わせ
- ・桜海老入り豆腐の揚物
- ・竹の子入り山菜ご飯
- ・きのこの味噌椀(岩田醸造「田園江別味噌」使用)
- ・香の物
- ・菊田食品の豆乳入りパパロア

お一人様 2,100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 蟹と菜の花の和え物
- 椀物 / 菊田食品の生湯葉入り桜海老の真丈澄まし仕立て
- 毛蟹 / 浜茹で毛蟹 (1/4杯)
- お造り / 三種盛り合わせ
- 焼物 / 桜鱈のしょうゆ焼
- 煮物 / 「江別大豆でつくった絹豆腐」入り 蟹ときのこの小鍋仕立て
- 食事 / 菊水の江別小麦めんつけ麺
- 水菓子 / 桜アイス フルーツ添え

お一人様 7,560円(消費税込み・サービス料別)

※表記の無いメニューは消費税・サービス料込みの価格です。

江別は
お酒も美味しいよ



桃花源・杉ノ目でご提供

『瑞穂のしずく』

〈桃花源〉生原酒(グラス1杯) 1,200円

〈杉ノ目〉生原酒(1合) 1,134円 純米酒(1合) 810円
(消費税込み・サービス料別)

江別産酒造好適米「慧星」を100%使用した、旨口でキレの良い純米酒。加熱処理をせず生まれたばかりの味わいをそのまま感じられる生原酒もご堪能ください。 製造元:小林酒造