

11/1（金）～11/30（土）の行事



報道発表資料の配付日時 10月25日（金）10時00分

発表項目 （行事名）	山も！海も！なまらうまいっしょ！ 「日高味覚フェア」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>日高振興局では、日高産品の知名度向上や消費拡大に向け、ホテルライフオーソ札幌に協力いただき、日高産品を使ったメニューを開発して、そのメニューをホテルで提供する「日高味覚フェア」を開催します。</p> <p>【フェア期間】令和6年（2024年）11月1日（金）～11月30日（土） 17時～21時（毎週月・火曜日は休み）</p> <p>【場所】ホテルライフオーソ札幌 札幌市中央区南10条西1丁目 地下鉄「中島公園駅」3番出口より徒歩3分</p> <p>【料金】料理6品 3,500円（税込み） （90分飲み放題付きは5,500円（税込み））</p> <p>【メニュー】・日高産ツブ、蛸、チーズを使った前菜盛り合わせ ・日高産鰯の薫焼 ・日高産オオズワイガニの紹興酒蒸し ・日高産鱈の大和蒸し 茸あんかけ ・駒谷牧場山放牧アポイ豚の豆鼓醬炒め ・静内産ななつぼし「万馬券」の日高産鰯昆布握り寿司 全6品</p> <p>【その他】「日高産鱈の大和蒸し 茸あんかけ」と「アポイ豚の豆鼓醬炒め」のレシピは日高振興局のホームページで11月1日から公開します。</p>		
参考			

報道（取材） に当たって のお願い			
他のクラブ との関係	同時配付 同時レク	(場所)	道政記者クラブ

担当 （連絡先）	日高振興局産業振興部商工労働観光課 課長 前田 康行、主査 後藤 祐司 電話：0146-22-9282
-------------	--

山も！海も！
なまらうまいっしょ！

日高味覚

フェア

HIDAKA MIKAKU

11/1(金)～11/30(土)

17:00～21:00

ラストオーダー フード19:30 ドリンク 20:30

※毎週月曜日・火曜日はディナー営業を休止しております

お料理 (全6品) **3,500円** (税込)

90分飲み放題付
お料理(全6品) **5,500円** (税込)

< お料理(全6品) >



前菜盛り合わせ

・日高産灯台ツブと蛸の青山椒和え
・チーズ工房1103の手作りチーズ



日高産鱈の蒸焼き



日高産オオズワイガニの
紹興酒蒸し

北海道日高振興局
ホームページにて

レシピ
公開中!



日高産鱈の大和蒸し 茸あんかけ

北海道日高振興局
ホームページにて

レシピ
公開中!



駒谷牧場山放牧アポイ豚の
豆鼓醬炒め



静内産ななっぼし「万馬券」の
日高産鯨昆布握り寿司

飲み放題メニュー(一部)

- ◆アサヒエクストラコールド
 - ◆生ビール
 - ◆サッポロクラシック
 - ◆アサヒスーパードライ
 - ◆日本酒
 - ◆カクテル各種
 - ◆ソフトドリンク
- など

- ◆主催 ホテルライフポート札幌
- ◆協力
北海道日高振興局
日高中央漁業協同組合・しずない農業協同組合
チーズ工房1103・駒谷牧場・石崎水産

北海道日高振興局
ホームページ



※入荷状況により内容が変更となる場合があります ※写真はイメージです ※14:00～17:00まではクローズタイムとなります

ホテル ライフォート札幌
Hotel Lifort Sapporo

SEASONAL DINING calendrier

ホテル公式
ホームページ

ホテル公式
LINE

ホテル公式
Instagram

ご予約・お問合せ | (011) 512-1634 1F レストラン直通 (7時～21時)

※月・火曜日は14時までとなります

〒064-0810 札幌市中央区南10条西1丁目 / 地下鉄南北線「中島公園駅」3番出口より徒歩3分
1番出口より徒歩5分

