

～ 食^{かち}と価値の新たな発信 ～
 『ぐるっと TOKACHI』 Vol.17
 テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
 2020. 9月「鹿追町フェア」



バード・ウォッチ・カフェ

北海道ホテルは開業以来、十勝の食材を積極的に活用した料理づくりに取り組んで参りました。
 十勝産食材の魅力をさらに発信すべく、2018年より『ぐるっと TOKACHI』フェアをスタートさせました。
 9月は鹿追町の豚肉やヨーグルト、鹿追そばなどの特産品を使用したランチやディナーをご用意。是非お楽しみください。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■鹿追町ランチ ……2,000 円

スープ

- ・本日のブイヨンスープ

サラダ

- ・十勝野 彩り野菜サラダ 自家製ドレッシング ヨーグルト風味

パスタ

- ・鹿追町産キャベツとベーコンのピアンコ

メインプレート

- ・鹿追町産豚肉のカツレツピザ仕立て
 鹿追町産じゃがいも添え マデラソースとバジルのソース

デザート

- ・鹿追町産ヨーグルトプリン マスカットゼリー添え

※ランチにはパン 又は ライス コーヒー 又は 紅茶がつきます。



※2020年7月よりランチセットのパンの追加はお一つ100円頂戴することになりました。予めご了承ください。

17:00～21:00(20:00ラストオーダー)

■鹿追町ディナー ……5,500 円



前 菜

- ・マリネサーモンの前菜
 カントリーホーム風景のヨーグルトとビーツのソース

スープ

- ・南瓜のクリームスープ
 鹿追町産特別栽培小豆で作ったあんこのクリーム

お魚料理

- ・白身魚と小海老のソテー 鹿追町産キャベツのマリネ添え
 トマトとバジルのソース

お口休めにシャーベット

お肉料理

- ・十勝産牛フィレ肉のステーキ マッシュルーム風味のソース
 鹿追そばのスパニッシュオムレツと彩り野菜添え

デザート

- ・鹿追町産ヨーグルト入りバイクドチーズケーキ
 フルーツ添え

※ディナーにはパンとコーヒー 又は 紅茶がつきます。

《 使用食材(予定) 》

JA鹿追町

- ・豚肉、鹿追そば、キャベツ、じゃがいも、特別栽培小豆で作ったあんこ

カントリーホーム風景

- ・ヨーグルト

◆主催：株式会社 北海道ホテル ◆後援・共催：鹿追町役場、JA鹿追町



JA ネットワーク十勝

本件に関する報道関係者様のお問合せ先
 株式会社北海道ホテル マネジメント戦略室まで TEL：0155-21-0001 FAX：0155-21-0002
 公式 WEB サイト：https://www.hokkaidohotel.co.jp

