

～ 十勝の食の素晴らしさを発信 ～

『TOKACHIごちそうフェア2022』 Vol.1

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2022年6月1日(水)～2022年6月30日(木)

2022. 6月「帯広川西、足寄町、十勝清水町、新得町、陸別町」



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こだわっています。十勝産食材の魅力をさらに発信するため2018年から「ぐるっとTOKACHIフェア」を開催し、「地産地消」に取り組んで参りました。2022年は6～10月、十勝19市町村の食材を使用した料理を創作。地元や十勝外のお客様においしさを伝えていきます。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■ぐるっとTOKACHIランチ～其の一～ 2,000円

小さな前菜盛合せ

新得町産ゆり根入りミニサラダ
帯広川西産長いものキッシュ
本日の一口ポタージュ

パスタ

足寄町産ラワンぶきのパスタ

メインプレート

十勝清水町「十勝若牛」フィレ肉のサイコロステーキ
陸別町産ブルーベリー入りマデラソース
白身魚の温かいエスカベッシュとともに

デザート

パンナコッタ 足寄町産いちごのスープ仕立て

※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。



17:00～21:30(20:00ラストオーダー)

■ぐるっとTOKACHIディナー～其の一～ 5,500円



冷製前菜

足寄町産ラワンぶきのテリーヌシーフードのマリネを添えて
足寄町産いちごのバルサミコソース

温製前菜

帯広川西産茹で上げアスパラ レモン風味のバターソース
夏野菜のトマト煮込み半熟卵をのせて

お魚料理

白身魚のソテーと新得町産ゆり根のムース、アサリ貝のブイヤベース
帯広川西産長いものローストを添えて

お肉料理

十勝清水町「十勝若牛」のロースステーキ 陸別町キトピロのみそ風味焼き
陸別町産山菜のライスガレットを添えて

デザート

いちごとクリームチーズのカプレーゼ風
足寄町産いちごのガストリック

※ディナーにはお口休めのグラニテ、パンとコーヒー又は紅茶がつきます。

使用食材(予定)

帯広市川西農業協同組合様

・長いも
・アスパラ

足寄町農業協同組合様

・いちご
・ラワンぶき

十勝清水町農業協同組合様

・十勝若牛

新得町農業協同組合様

・ゆり根

株式会社 りくべつ

・ブルーベリー
・キトピロみそ
・山菜

◆主催：森のスパリゾート北海道ホテル

本件に関する報道関係者様のお問合せ先
森のスパリゾート北海道ホテル 広報担当まで
TEL：0155-21-0001 FAX：0155-21-0002

公式WEBサイト：<https://www.hokkaidohotel.co.jp>



◆後援・共催

帯広市川西農業協同組合
足寄町役場、足寄町農業協同組合
十勝清水町役場、十勝清水町農業協同組合
新得町役場、新得町農業協同組合
陸別町役場、陸別町農業協同組合



JA ネットワーク十勝