

～ 十勝の食の素晴らしさを発信 ～  
『TOKACHIごちそうフェア2022』 Vol.3

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2022年8月1日（月）～2022年8月31日（水）

2022. 8月「幕別町、芽室町、中札内村、更別村、広尾町」



バード・ウォッチ・カフェ

# ぐるっとTOKACHIランチ ～ 其三～ ……2,000 円



## ～ 小さな前菜盛合せ ～

幕別町産白菜入りミニサラダ  
幕別町忠類産ゆり根入りコンソメスープ  
幕別町札内産大根のブレゼ

## ～ パスタ ～

芽室町産いんげんとニョッキのトマトソース

## ～ メインプレート ～

広尾町産真鱈の竜田揚げ  
中札内若どりもも肉のソテー 和風おろしソース  
更別村産サワーキャベツのザワークラウト風

中札内村産枝豆プリン とうきびチョコとともに

ホテル特製パン 又は 北海道米ライス

コーヒー 又は 紅茶

### 使用食材(予定)

幕別町農業協同組合様

- ・白菜
- ・長いも

札内農業協同組合様

- ・大根

忠類農業協同組合様

- ・ゆり根

芽室町農業協同組合様

- ・いんげん
- ・ラディッシュ
- ・トマト

中札内村農業協同組合様

- ・若どりもも肉
- ・枝豆
- ・赤たまご

更別村農業協同組合様

- ・サワーキャベツ

広尾町農業協同組合様

- ・ミニトマト

広尾漁業協同組合様

(株)広尾産業流通振興公社様

- ・真鱈
- ・星屑昆布

### ～今後の予定～

9月 帯広大正、鹿追町、本別町、浦幌町、豊頃町  
10月 オール十勝



## お魚ランチプレート

1,790 円

白身魚のソテー ガーリック風味 帆立貝のピンチョス添え

- ・本日の野菜スープ
- ・彩り野菜サラダ
- ・ホテル特製パン 又は ライス
- ・中札内村産枝豆プリン とうきびチョコとともに
- ・コーヒー 又は 紅茶



## シェフ特製パスタプレート

1,680円

鶏と水菜のトマトパスタ オムレツ添え

- ・本日の野菜スープ
- ・彩り野菜サラダ
- ・ホテル特製パン
- ・中札内村産枝豆プリン とうきびチョコとともに
- ・コーヒー 又は 紅茶



## パスタランチ

1,490円

ブロッコリーとベーコンのペペロンチーノ

- ・本日の野菜スープ
- ・彩り野菜サラダ
- ・ホテル特製パン
- ・中札内村産枝豆プリン とうきびチョコとともに
- ・コーヒー 又は 紅茶



### ☆変更のお知らせ☆

原材料の高騰によりパンのおかわりは1個150円とさせていただきます。

※麺は十勝産小麦100%のスパゲティを使用しています。 ショップエブリシングノースで販売しています。

※ホテル特製パンには十勝産小麦キタノカオリ、ライスは北海道米 ふっくりんこを使用しています。

8月1日（月）～ 8月31日（水）まで 11:30～15:00（14:00LO）

## ガーデンランチコース

3,780 円



### ～ 前 菜とスープ ～

本日のシェフおすすめと枝豆入りコンソメスープ

### ～ 魚料理 ～

白身魚のソテー ガーリック風味 帆立貝のピンチョス添え

### ～ 肉料理 ～

牛フィレ肉のステーキ 季節の野菜添え  
ホテル特製マデラソース

### ～ デザート ～

十勝産とうもろこしのクレームブリュレ

ホテル特製パン 又は 北海道米ライス

コーヒー 又は 紅茶

コーヒーは、世界で評判のイタリア「イリー」社の豆を使用。カプチーノ、カフェラッテも用意いたしております。  
食後のお飲み物はお代わりを用意いたします。お申し付け下さい。

料金には、サービス料(10%)と消費税(10%)が含まれています。

The Price include a 10% service charge and taxes.



## おすすめ牛肉のセットメニュー

十勝産F1牛のタンシチューセット  
..... 3,600円

贅沢にもタン元だけを使用し  
十勝の赤ワインで4~5時間じっくり煮込みました。  
お肉の柔らかさとソースの旨味が凝縮した自慢の一品



十勝和牛  
十勝ワイン煮込みセット ..... 3,100円

通常の3倍ほどのワインを使い  
とろとろに牛肉を煮込みました。



十勝産牛フィレ肉のステーキセット(100g)  
茸入りマデラソース 3,000円

伝統のマデラソースに茸の風味がアクセントに！  
赤身が特徴の十勝産牛をお楽しみください。  
※写真はイメージです



ホテル特製煮込みハンバーグセット(200g)  
温泉玉子を添えて ..... 2,600円

和牛 65% 豚肉 35%の合挽肉をブレンド！  
ほんのりとろみのあるソースに玉子を絡めて  
食べると美味しさも倍増します。

※出来上がりにお時間を頂戴する場合がございます。



本日の野菜スープ  
彩り野菜サラダ  
シェフ特製デザート  
ホテル特製パン(十勝産キタノカオリ) 又は ライス(北海道米 ふっくりんこ)  
コーヒー 又は 紅茶

※北海道米ふっくりんこ

天皇献上米。JALファーストクラスで使用。ふっくらとした炊き上がり。冷めてもふっくら。  
平成15年 JAはこだてが登場させました。

☆変更のお知らせ☆

原材料の高騰によりパンのおかわりは1個150円とさせていただきます。

料金にはサービス料(10%)と消費税(10%)が含まれています。

The Price include a 10% service charge and taxes