

～ 食と価値の新たな発信 ～

# 『ぐるっとTOKACHI』シリーズ Vol.14

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】



バード・ウォッチ・カフェ

## 2020. 6月「芽室町フェア」 6月1日(月)～6月30日(火)まで

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。十勝産食材の魅力さをさらに発信すべく、2018年より『ぐるっとTOKACHI』をシリーズでスタートさせました。「食」を通じて生産者の皆様、そして「十勝」を元気にするお手伝いができるよう尽力して参ります。芽室町の豊富な食材をレストラン料理長伊藤が見事に仕上げます。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー) 火曜日定休

### ■芽室町ランチ ……2,000 円

#### サラダ

- ・芽室町産彩り野菜サラダ  
グリーンアスパラと枝豆、ボイルドエッグ添え

#### パスタ

- ・芽室町産キャベツと角切りベーコンのパスタ

#### メインプレート

- ・めむろ豚ロース肉のローストポークと芽室町ポテトのリヨン風  
ガーリック和風バターソース 山わさび添え

#### デザート

- ・芽室町産枝豆プリン小菓子添え



※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。

17:00～21:00(20:00ラストオーダー) 火曜日定休

### ■芽室町ディナー ……5,500 円



#### 前 菜

- ・芽室町産グリーンアスパラの茹で上げ  
玉艶半熟卵とウリカリップの温製サラダ仕立て

#### スープ

- ・芽室町産ごぼうと玉ねぎのクリームスープ

#### お魚料理

- ・芽室町産大根のプレゼ 本日の魚、赤海老、つぶ貝の取り合わせ  
マレシャルソース

#### お口休めにシャーベット

#### お肉料理

- ・十勝産牛のフィレ肉ステーキ ガーリックバターソース  
芽室町産ポテトのリヨン風と山わさび添え

#### デザート

- ・チーズタルト 芽室町産ルバーブジャム添え

※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めむろ

◎めむろファーマーズマーケット/愛菜屋

枝豆、グリーンアスパラガス、ごぼう、玉ねぎ、大根  
キャベツ、馬鈴薯各種、山わさび、ルバーブ

◎Aコープ芽室店

めむろ豚ロース肉

※ランチとディナーで使用食材は異なります。  
※入荷により内容が変更となる場合がございます。

◆主催：株式会社北海道ホテル ◆後援・共催：芽室町役場 JAめむろ



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

