

～ 食と価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』 Vol.15

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2020. 7月「オールTOKACHI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。
7月は食の宝庫「十勝」の集大成として、19市町村の旬食材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)

■オールとかちランチ ……2,000 円

スープ

・日替わり一口ポタージュ

サラダ

・十勝の野菜を彩ったサラダ

パスタ

・十勝の恵み野菜とお豆のオルトナーラ

メインプレート

・十勝産豚肉「ロールポーク」のチーズ焼き
ポテトクリーム煮と原木椎茸のフライを添えて

デザート

・高木牧場もーもスイーツ
そのまんまみるくアイスクリーム 黒豆きな粉と黒蜜添え

※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)

■オールとかちディナー ……5,500 円



冷製前菜

・シーフードと十勝野菜のタルタル コンソメジュレ掛け
ポテトのソース

温製前菜

・十勝産お豆とポークのトマト煮込み
音更町産竹内養鶏場「米艶」の半熟卵添え

お魚料理

・アイナメのソテー 陸別町産トウキの葉を添えて
広尾町産つぶ貝と帯広産とかちマッシュの香草風味

お口休めにシャーベット

お肉料理

・清水町産「十勝若牛」フィレ肉のステーキいろいろ十勝の野菜添え
エスニック風味のマデラソース

デザート

・十勝産とうもろこしのクレームブリュレ

※ディナーにはパンとコーヒー又は紅茶がつきます。

《 十勝産 使用食材 (予定) 》

ブロッコリー、とうもろこし、枝豆、長芋、トマト、レタス、パプリカ、ズッキーニ、玉ねぎ、茄子
豆類、じゃがいも各種、原木椎茸、リボンレタス、きゅうり、トロピカルレッド、ラディッシュ、とかちマッシュ
トウキの葉、玉艶、豚肉、十勝若牛

◆主催：株式会社北海道ホテル ◆後援・共催：19市町村(24JA)

 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>

