

～ 食と価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』シリーズ Vol.5

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2018. 9月「音更町フェア」

北海道ホテルは開業以来、十勝産食材を積極的に取り入れた料理づくりに取り組んで参りました。そして十勝の食材の魅力を、さらに発信すべく『ぐるっと TOKACHI』をシリーズでスタート致しました。第五弾は、「音更町フェア」を開催。彩り豊かな旬の食材で一足早く秋の味覚をお届け致します！

■北海道ガーデン街道コラボメニュー！

音更町ハロウィーンランチ ……2,200 円
(税・サービス料込)



写真はイメージです

◇スープ

音更町産の野菜と十勝よつ葉牛乳を使った スープノルマンド
(音更町産 玉葱、人参、よつ葉乳業 特選よつ葉牛乳等 使用)

◇パスタ

音更町産 豆とフレッシュトマト入りミートソーススパゲティ
(音更町産 小豆、金時、光黒大豆、大豆、トマト等 使用)

◇メインプレート

・長芋入りハンバーグ チキンブロッシュ ホテル特製デミグラスソース
・秋鮭のポワレ、白い卵「米艶」のスクランブルエッグ入りクリームソース
・小海老のマリナーラ
・フレッシュサラダとブロッコリーのセサミ風味
・CHEDDARチーズ入りカボチャのテリーヌとキャラメルオニオン
(音更町産 長芋、ブロッコリー、カボチャ、玉葱、
音更町 きのっ子ファーマーズの野菜、よつ葉乳業 チェダーチーズ、
竹内養鶏場の白い卵「米艶」、藤田プロイラー産 鶏もも肉等 使用)

◇ホテル特製パン(十勝産小麦キタノカオリ使用)
又は
ライス(北海道産米ふっくりんこ使用)

◇デザート

音更町産 黒豆きなこのパンナコッタ 黒蜜ゼリー仕立て

◇コーヒー 又は 紅茶

◇前菜

音更町産 野菜のニース風サラダ仕立てと海の幸のマリネと共に
(音更町産 長芋、ブロッコリー、きのっ子ファーマーズの葉野菜
トマト、よつ葉乳業 チェダーチーズ等 使用)

◇スープ

音更町産 小豆とキャベツのスープ アルザス風
(音更町産 小豆、人参、玉葱等 使用)

◇お魚料理

魚介のソテーと音更町産 野菜のハーモニー
わかめ入りレモン風味の焦がしバターソース
(きのっ子ファーマーズの野菜等 使用)

◇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 オニオンソース
音更町産 野菜とソーセージのミルク煮を添えて
(音更町産 玉葱、豆類、カボチャ、よつ葉乳業 特選よつ葉牛乳等 使用)

◇デザート

クレープのシュゼット風
よつ葉乳業 バターを使用したオレンジソース

◇ホテル特製パン(十勝産小麦キタノカオリ使用)

◇コーヒー 又は 紅茶

※ランチセット、ディナーコースメニューの他、
音更町産の食材を使った「おすすめ単品メニュー」もございます。

■音更町ディナー ……5,500 円 (税・サービス料込)




写真はイメージです

《使用食材(予定)》

- | | |
|---|--|
| ◎音更町農業協同組合
玉葱、人参、長芋、カボチャ
ブロッコリー、小豆、金時豆
光黒大豆、大豆 | ◎よつ葉乳業株式会社
特選よつ葉牛乳、よつ葉バター
よつ葉北海道十勝 100 チェダーチーズ |
| ◎きのっ子ファーマーズ
トマト、葉野菜等 | ◎音更町竹内養鶏場
白い卵「米艶」、黄色卵「玉艶」 |
| ◎有限会社 藤田プロイラー
鶏もも肉 | ◎株式会社 山本忠信商店
北海道十勝小麦
ゆめちから 100% スパゲティ |

◆主催：株式会社 北海道ホテル

◆後援・共催：音更町役場・JA おとふけ・JA 木野
きのっ子ファーマーズ・ 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