

～ 食と^{かち}価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』シリーズ Vol.6

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2018. 10月「浦幌町ハロウィーンフェア」

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。第六弾は、「浦幌町ハロウィーンフェア」を開催。彩り豊かな旬の食材で秋の味覚をお届け致します！

■浦幌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
浦幌町厚内港 秋鮭・マカジカと浦幌町産野菜のスープ トマト風味
- ◇パスタ
チキンと浦幌町産カボチャ、キノコのクリームパスタ
- ◇メインプレート
・豚肩ロース肉のロール 浦幌町産 ポテトのフライ添え デミトマトソース
・浦幌町産 根菜のコンソメ煮とそばろあん
・浦幌町産 玉葱と豆のミニキッシュ、彩り葉野菜を添えて
- ◇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
浦幌牛乳のパンナコッタ
- ◇コーヒー 又は 紅茶

- ◇前菜
森のガーデンプレート
十勝産ホエー豚の生ハムと浦幌町産 野菜のハーモニー
- ◇スープ
浦幌町産 玉葱たっぷりオニオンスープ
スパイシーな焼きクリームを浮かべて
- ◇お魚料理
浦幌町厚内港 秋鮭のパンチェッタ巻きとシーフードのクリーム煮
トマトソースをあしらって
- ◇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 ソースディアブル
浦幌町産根菜と八千代ケーゼのカダイフ巻きと共に
- ◇デザート
浦幌黒豆コーヒー使用 かぼちゃのティラミス ハロウィーン風
- ◇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、
浦幌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。

■浦幌町ハロウィーンディナー ……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)》

- | | |
|--|---|
| ◎浦幌町農業協同組合 チンゲン菜、じゃが芋 大根、豆類 等 使用 | ◎ザ・ベジタブルショップ 2 1 (橋枝物産) 玉葱、かぼちゃ、じゃがいも各種 人参、大根 等 使用 |
| ◎浦幌乳業 牛乳 | ◎(株)七協水産(浦幌町厚内) 秋鮭、マカジカ |
| ◎岡田農園 黒豆コーヒー | |

◆主催：株式会社 北海道ホテル

◆後援・共催：浦幌町役場・JA うらほろ



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

