

～ 食材の宝庫から美味しさを発信 ～  
『ぐるり十勝を巡るフェア』 Vol.2

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2024年7月3日（水）～2024年7月31日（水）

2024. 7月「音更町、士幌町、上士幌町、陸別町、広尾町」



バード・ウォッチ・カフェ

## TOKACHIランチ ……2,200 円



～ 小さな前菜盛合せ ～

上士幌町産大正金時と大豆入りミニサラダ  
音更町産長いもの冷製ポタージュスープ  
広尾町産胡瓜（きゅうり）のピクルス

～ パスタ ～

十勝産カーネルコーンとツナのペペロンチーノ

～ メインプレート ～

十勝産木野ブロッコリーと白身魚の唐揚げ  
鶏もも肉のピザ風  
陸別町産ブルーベリー入りマデラソース

士幌町産シーベリーのシャーベット  
はちみつレモンアイスとともに

ホテル特製パン 又は ライス（北海道米「ふっくりんこ」）

コーヒー 又は 紅茶

使用食材(予定)

- 木野農業協同組合様
  - ・ブロッコリー
  - ・ほうれん草
- 音更町農業協同組合様
  - ・長いもの
- 士幌町農業協同組合様
  - ・しほろ牛
  - ・カーネルコーン
- 上士幌町農業協同組合様
  - ・豚バラ肉
  - ・大正金時
  - ・大豆
- 株式会社 りくべつ様
  - ・山菜
  - ・ブルーベリー
  - ・キトピロの塩
- 広尾町農業協同組合様
  - ・胡瓜（きゅうり）
- 広尾漁業協同組合様  
㈱広尾産業流通振興公社様
  - ・エゾバイツブ
  - ・星屑昆布

7月3日（水）～ 7月31日（水）まで 11:30～15:00（14:00LO）

## ガーデンランチコース

3,980円



### ～ 前菜とスープ ～

本日のシェフおすすめ前菜と本日のスープ

### ～ お魚料理 ～

白身魚のソテー 白ワインソース  
海老と帆立のバジル風味

### ～ お肉料理 ～

牛フィレ肉のステーキ  
トリュフ風味のソース

### ～ デザート ～

広尾町鈴木牧場の「十勝の塩」プリン  
陸別町牛乳アイスクリーム添え

ホテル特製パン 又は ライス（北海道米「ふっくりんこ」）

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。



## お魚ランチプレート

1,790 円

白身魚のソテー 海老と帆立のバジル風味

- 本日のスープ
- 彩り野菜サラダ
- ホテル特製パン  
又は ライス（道産米「ふっくりんこ」）
- 士幌町産シーベリーのシャーベット  
はちみつレモンアイスとともに
- コーヒー 又は 紅茶



## シェフ特製パスタプレート

1,680円

ベーコンとブロッコリーのトマトパスタ

- 本日のスープ
- 彩り野菜サラダ
- ホテル特製パン
- 士幌町産シーベリーのシャーベット  
はちみつレモンアイスとともに
- コーヒー 又は 紅茶



※パンのおかわりは1個150円とさせていただきます。

※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。



## おすすめ牛肉のランチメニュー

十勝和牛  
十勝ワイン煮込みランチ ……… 3,500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ランチ (100g)  
トリュフ風味のソース …………… 3,500円  
赤身が特徴の十勝産牛をお楽しみください。



ホテル特製煮込みハンバーグランチ (200g)  
温泉玉子を添えて …………… 3,000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

☆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