

～ 食^{かち}と価値の新たな発信 ～
 『ぐるっと TOKACHI』 Vol.16
 テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
 2020. 8月「中札内村フェア」



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。
 8月は中札内村の若どりやたまご、枝豆などの特産品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)

■中札内村ランチ ……2,000 円

スープ

- ・中札内村産枝豆の冷製クリームスープ

サラダ

- ・十勝野 彩り野菜サラダ

パスタ

- ・中札内村産いんげんとベーコンのトマトパスタ

メインプレート

- ・中札内若どりもも肉のチーズパン粉焼きと
むね肉のポシェ 彩り野菜のマリネ添え

デザート

- ・ヨーグルトのムース
花畑牧場 生キャラメルソース添え

※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)

■中札内村ディナー ……5,500 円



前 菜

- ・中札内若どりのテリーヌとスモーク風味の「赤たまご」
彩り野菜添え

スープ

- ・中札内村産枝豆とビーツの冷製クリームスープ

お魚料理

- ・カジキマグロのソテーと夏イカのトマト煮
茄子のローストと中札内村産いんげんのパンチェッタ巻き添え

お口休めにシャーベット

お肉料理

- ・十勝産「十勝若牛」フィレ肉のステーキいろいろ十勝の野菜添え
十勝野フロマージュのカマンベールチーズのフライ添え

デザート

- ・中札内村産卵のプリン・ア・ラ・モード 枝豆アイス添え

※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中札内村

- ・中札内若どり、赤たまご、枝豆、いんげん

北海道 十勝 花畑牧場

- ・生キャラメル

十勝野フロマージュ

- ・カマンベールチーズ

◆主催：株式会社 北海道ホテル ◆後援・共催：中札内村役場、JA中札内村  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

