

～ 食と価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』 Vol.18
テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2020. 10月「豊頃町フェア」



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5月～10月の期間で『ぐるっと TOKACHI』フェアをスタートさせました。
今年最後のフェアは豊頃町大津産秋鮭や野菜、お豆などを使用したランチとディナーをご用意。是非お楽しみください。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■豊頃町ランチ ……2,000 円

スープ

- ・豊頃町産お豆が入った本日のブイヨンスープ

サラダ

- ・豊頃町産野菜入りサラダ

パスタ

- ・豊頃町産切干大根と白菜、鶏もも肉の和風パスタ

メインプレート

- ・豊頃町大津産秋鮭とポテトのチーズ焼き マレシャルソース
タコと野菜のトマト煮込み添え

デザート

- ・ミルクプリン 豊頃町産かぼちゃのソース添え



※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)

■豊頃町ディナー ……5,500 円



前 菜

- ・レッドムーンポテトのムースとタコのマリネ いくらを添えて

スープ

- ・豊頃町産ごぼうのクリームスープとELEZO社エゾ鹿サラミ添え

お魚料理

- ・豊頃町大津産秋鮭のチーズ焼き マッシュルーム風味と
エゾバイツブと白菜のソテー
レモン風味のバターソースとバルサミコ酢

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と豊頃町産彩り野菜添え
黒胡椒風味のソース

デザート

- ・白花豆入りティラミス ハロウィーン風

※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豊頃町

- ・豆類、切干大根

とよころ物産直売会 (豊頃町役場商工観光課)

- ・じゃがいも各種、ごぼう、白菜、かぼちゃ等
豆類、ゴーダチーズ

ELEZO社

- ・エゾ鹿サラミ

大津漁業協同組合

- ・秋鮭

◆主催：株式会社北海道ホテル ◆後援・共催：豊頃町役場、JA豊頃町、大津漁業協同組合  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>

