

～ 食^{かち}と価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』 Vol.19
テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2021. 5月「帯広大正フェア」



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提供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し、食の発展に尽力していくため、2018年より『ぐるっとTOKACHI』を
シリーズ化でスタートしました。最終章となる2021年は「帯広大正フェア」で始まります。
初夏の豊穡な食材をレストラン料理長の伊藤が見事に仕上げます。

■帯広大正ランチ ……2,000 円

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

前 菜

- ・大正長いもと豆乳の冷製スープ、帯広大正産小豆と
彩り野菜のサラダ

パスタ

- ・大正金時豆入り魚介のラグーパスタ

メインプレート

- ・ローストポーク オリエンタルソースとポークブレゼ
大正メークインのローズマリー風味

デザート

- ・帯広大正産小豆のプリン カaramel醤油を添えて



※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。

■帯広大正ディナー ……5,500 円

17:00～21:00(20:00ラストオーダー)



前 菜

- ・大正メークインのムースと魚介のトマト風味マリネ
帯広大正産小豆のマリネ添え

スープ

- ・大正金時豆と野菜のスープ「ノルマンド」

お魚料理

- ・白身魚のソテーと赤海老のベニエソース「マレシャル」
大正長いものローズマリー風味添え

お口休めにシャーベット

- ・紫蘇のグラニテ

お肉料理

- ・十勝産牛フィレ肉のステーキパプリカ風味のソース
大正メークインのピューレ添え

デザート

- ・帯広大正産小豆のぎゅうひ包み パイン添え

※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) 》

帯広大正農業協同組合

・大正メークイン ・大正長いも ・大正金時 ・小豆

◆主催：森のスパリゾート北海道ホテル

◆後援・共催：帯広大正農業協同組合



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
森のスパリゾート北海道ホテル 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>

