



※士幌町開町100周年記念ロゴマーク

～ 食と価値の新たな発信 ～

『ぐるっとTOKACHI』 Vol.20

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2021. 6月「士幌町フェア」



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提供に取り組んで参りました。地元素材の魅力さをさらに発信し、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。今月は士幌町の特産食材を使って、レストラン料理長の伊藤礼蔵が腕をふるったランチやディナーコースをお楽しみください。

■士幌町ランチ ……2,000 円

11:30～15:00 (14:00ラストオーダー) ※火曜日定休

前 菜

- ・JA士幌町とうもろこしのクリームスープと季節のスマールサラダ

パスタ

- ・士幌町産お豆と野菜のトマトパスタ
士幌高校の生徒が開発した「ベリから」ソース添え

メインプレート

- ・JA士幌町ポテトと鶏もも肉のチーズ焼き マスタード風味ソース
- ・白身魚の香草パン粉焼き

デザート

- ・ヨーグルト入りしっとりチーズケーキ
士幌町産シーベリーを添えて

※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。



■士幌町ディナー ……5,500 円

17:00～21:00 (20:00ラストオーダー) ※火曜日定休



前 菜

- ・JA士幌町ポテトとシーフードのタルタル仕立て彩り野菜添え

スープ

- ・JA士幌町とうもろこしのクリームスープ

お魚料理

- ・士幌町産大豆と魚介のフリカッセ
アンチョビ風味

お口休めにシャーベット

- ・レモンのグラニテ

お肉料理

- ・しほろ牛ロース肉の薄切りステーキ 彩り野菜とともに黒胡椒クリームとマデラソース

デザート

- ・金時豆のパウンドケーキ
士幌町産シーベリーミルクジャムを添えて

※ディナーにはパン、コーヒー又は紅茶がつきます。

《 使用食材(予定) 》

士幌町農業協同組合

- ・しほろ牛肉(ロース)、じゃがいも、とうもろこし、豆類

士幌高校の生徒が開発

- ・「ベリから ～シホロンの闘志～」ソース

◆主催：森のスパリゾート北海道ホテル ◆後援・共催：士幌町役場 士幌町農業協同組合  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

