

～ 食と価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』 Vol.21
テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2021. 7月「オール十勝フェア」



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。
7月は食の宝庫「十勝」の集大成として、19市町村の肉や魚や野菜をふんだんに使用したランチやディナーをお楽しみ下さい。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■オール十勝ランチ ……2,000 円

サラダ

- ・十勝の野菜を彩ったサラダ

パスタ

- ・十勝産トマトと水菜とチーズのパスタ

メインプレート

- ・十勝産いろいろ野菜と牛肉のストロガノフ
白身魚と小海老のソテー 彩り野菜のマリネソース

デザート

- ・苺とホワイトチョコのムース
ときいろファームのハスカップ添え

※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)

■オール十勝ディナー ……5,500 円



冷製前菜

- ・シーフードと十勝野菜のタルタル コンソメジュレ掛け
ポテトのソース

温製前菜

- ・十勝産お豆とポークのトマト煮込み
音更町産竹内養鶏場「米艶」の半熟卵添え

お魚料理

- ・アイナメのソテーとイカの炙り焼き 香味野菜添え
広尾町産つぶ貝と帯広産「とかちマッシュ」のソース

お口休めにシャーベット

お肉料理

- ・清水町産「十勝若牛」フィレ肉のステーキいろいろ十勝の野菜添え
オリエンタルソース

デザート

- ・十勝産とうもろこしのクリームブリュレ

※ディナーにはパンとコーヒー又は紅茶がつきます。

《 十勝産 使用食材 (予定) 》

ブロッコリー、とうもろこし、枝豆、長芋、トマト、玉ねぎ、豆類、じゃがいも各種、とかちマッシュ

米艶、つぶ貝、豚肉、十勝若牛

※入荷により記載外の十勝産野菜も使用します。

◆主催：株式会社北海道ホテル ◆後援・共催：19市町村(23JA)

 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>

