

～ 食<sup>かち</sup>と価値の新たな発信 ～  
『ぐるっと TOKACHI』 Vol.22  
テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】  
2021. 8月「大樹町フェア」



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年より『ぐるっと TOKACHI』フェアをスタートさせました。  
8月は「宇宙のまちづくり」を掲げる大樹町の魚介類や野菜を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)

■大樹町ランチ ……2,000 円

スープとサラダ

- ・野菜のブイヨンスープ ミルク仕立てバジル風味
- ・十勝の彩り野菜サラダ

パスタ

- ・大樹町産さやいんげんとベーコンのトマトパスタ

メインプレート

- ・大樹町産ししゃもと帆立貝のフライ タルタルソース
- ・大樹町産大根のプレゼと鶏もも肉の炙り焼き 和風バターソース

デザート

- ・ミルクプリン ミルクのソースとともに



※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)

■大樹町ディナー ……5,500 円



前 菜

- ・大樹町産ししゃものマリネ
- ・大樹町産エゾバイツブの冷製茶わん蒸し
- ・野菜サラダ

スープ

- ・大樹町産じゅん菜とポテトの冷製クリームスープ

お魚料理

- ・白身魚と帆立貝の炙り焼き ウニ風味
- 大樹町産大根のプレゼとゆり根を添えて

お口休めにシャーベット

- ・ピンクグレープフルーツのグラニテ

お肉料理

- ・十勝産牛フィレ肉のステーキいろいろ十勝の野菜添え
- 大樹町産カマンベールのフライ添え

デザート

- ・ミルクアイスを添えたプリン・ア・ラ・モード

※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) 》

大樹町農業協同組合様

・さやいんげん、大根

大樹漁業協同組合様

・ししゃも、エゾバイツブ

◆主催：株式会社北海道ホテル

◆後援・共催：大樹町役場、大樹町農業協同組合、大樹漁業協同組合



JA ネットワーク十勝

