

～ 食と価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』 Vol.23
テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2021. 9月「広尾町フェア」



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。十勝産食材の魅力さをさらに発信すべく、2018年から『ぐるっと TOKACHI』フェアをスタートさせました。9月はノルウェーのオスロ市から認定を受けた「日本で唯一のサンタランド」広尾町の魚介類や野菜を使用したランチと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)

■広尾町ランチ ……2,000 円

スープとサラダ

- ・広尾町産秋鮭のチャウダー
- ・十勝の彩り野菜サラダ 広尾町産のかぼちゃ添え

パスタ

- ・広尾町産ほうれん草とベーコンのパスタ

メインプレート

- ・広尾町産真鱈とじゃがいもの香草パン粉焼き 季節の野菜添え
- ・特製ポークハンバーグ デミグラスソース

デザート

- ・広尾町産「十勝の塩」が入ったグレープフルーツのジュレを浮かせたライチのムース 小菓子と飾り果実

※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)

■広尾町ディナー ……5,500 円



前 菜

- ・広尾町産じゃがいものムースと真つぶといろいろ草のマリネ イクラを添えて 彩り野菜とともに

スープ

- ・広尾町産かぼちゃのクリームスープ シナモン風味のクリームを浮かせて

お魚料理

- ・広尾町産真鱈と魚介のグラタン仕立て 帯広産「とがちマッシュ」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

- ・十勝産牛フィレ肉のステーキ ホテル特製マデラソース
- ・広尾町産ほうれん草とじゃがいものスパニッシュオムレツ添え

デザート

- ・とうもろこしプリン 焼きもろこし添え 広尾町産「十勝の塩フレーバーミルクアイス」とともに

※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) 》

広尾町農業協同組合様

- ・かぼちゃ、じゃがいも、ほうれん草、十勝の塩(鈴木牧場)
- ・十勝の塩フレーバーミルクアイス(菊地ファーム)

広尾漁業協同組合・(株)広尾産業流通振興公社様

- ・真鱈、秋鮭、真つぶ

◆主催：株式会社北海道ホテル

◆後援・共催：広尾町役場、広尾町農業協同組合、広尾漁業協同組合、(株)広尾産業流通振興公社  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

