

～ 食と価値の新たな発信 ～
『最後のぐるっと TOKACHI』 Vol.24
テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2021. 10月「更別村フェア」



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年から『ぐるっと TOKACHI』フェアをスタートさせました。10月は広大な十勝平野を一望する丘に設けられた「十勝スピードウェイ」でも知られている更別村の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)

■更別村ランチ ……2,000 円

スープとサラダ

更別村産玉ねぎのスープ

更別村産メークインのポテトサラダ

パスタ

更別村産ごぼうと鶏もも肉の和風パスタ

メインプレート

更別村産サワーキャベツと豚肉のトマト煮込み

白身魚のピカタと海老フライ添え

デザート

更別村産小豆入りクリームブリュレ 小菓子を添えて

※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。



17:00～21:00(20:00ラストオーダー)

■更別村ディナー ……5,500 円



前 菜

更別村産メークインのムースと魚介のマリネを添えて

スープ

更別村産玉ねぎのクリームスープ

ポテトニョッキと鹿サラミを添えて

お魚料理

魚介類と更別村産サワーキャベツのエチューベ ブイヤベース風

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 和風バターソース

更別村産ごぼうのつぶつぶでんぷん揚げ添え

デザート

更別村産小豆のパウンドケーキ

きな粉クリームを添えて

※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) 》

更別村農業協同組合様

・サワーキャベツ、メークイン、玉ねぎ、ごぼう

道の駅さらべつ様

・つぶつぶでんぷん、小豆

◆主催：森のスパリゾート北海道ホテル

◆後援・共催：更別村役場、更別村農業協同組合  JA ネットワーク十勝

