

～ 十勝の食の素晴らしさを発信 ～

『TOKACHIごちそうフェア2022』 Vol.2

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2022年7月1日（金）～2022年7月31日（日）

2022. 7月「音更町、士幌町、上士幌町、十勝池田町、大樹町」



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こだわっています。十勝産食材の魅力をさらに発信するため2018年から「ぐるっとTOKACHIフェア」を開催し、「地産地消」に取り組んで参りました。2022年は6～10月、十勝19市町村の食材を使用した料理を創作。地元や十勝外のお客様においしさを伝えていきます。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■ぐるっとTOKACHIランチ～其二～ 2,000円

小さな前菜盛合せ

音更町産金時豆、大豆入りミニサラダ
十勝産カーネルコーンの小さな冷製クリームスープ
夏野菜のピクルス

パスタ

バジルとミニトマトのパスタ（ジェノベーゼ）

メインプレート

上士幌町産豚ロース肉のローストポークシャリアピンソース
十勝池田町産長いも「根張星」（ねばりスター）のりヨン風添え

デザート

上士幌町高木牧場のミルクアイス トマトオレンジのスープ仕立て

※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。



17:00～21:30(20:00ラストオーダー)

■ぐるっとTOKACHIディナー～其二～ 5,500円



冷製前菜

十勝産木野ブロッコリーと大樹町産カマンベールのキッシュ
大樹町産ししゃもと木野産長ねぎのマリネ
上士幌町産豚肉と士幌町産光黒大豆のパテ・ド・カンパーニュ

スープ

十勝産カーネルコーンの冷製クリームスープ カプチーノ仕立て

お魚料理

白身魚のソテーとつぶ貝、十勝池田町産つくね芋の香草風味
音更町産ほうれん草を添えて

お肉料理

士幌町産しほろ牛ロース肉のステーキ 特製和風バターソース
十勝産ポテトのムース焼きを添えて

デザート

ミルクのプリン
オレンジ風味のガストリックソース添え

※ディナーにはお口休めのグラニテ、パンとコーヒー又は紅茶がつきます。

使用食材（予定）

音更町農業協同組合様

・金時豆
・大豆

木野農業協同組合様

・ブロッコリー
・ほうれん草
・長ねぎ

士幌町農業協同組合様

・しほろ牛
・光黒大豆
・カーネルコーン

上士幌町農業協同組合様

(Aコープ上士幌店ルピナ)
・豚肉ロース

十勝池田町農業協同組合様

・長いも「根張星」(ねばりスター)
・つくね芋

大樹漁業協同組合

・ししゃも

◆後援・共催

音更町役場、音更町農業協同組合、木野農業協同組合
士幌町役場、士幌町農業協同組合
上士幌町役場、上士幌町農業協同組合
十勝池田町役場、十勝池田町農業協同組合
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

◆主催：森のスパリゾート北海道ホテル

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 広報担当まで
TEL：0155-21-0001 FAX：0155-21-0002

公式WEBサイト：<https://www.hokkaidohotel.co.jp>

