

～ 食材の素晴らしさを伝え、乳製品消費拡大を目指す ～

# 『TOKACHIごちそうフェア2023』 Vol.5

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2023年10月1日（日）～2023年10月31日（火）

「僕達が贈る十勝の恵み」十勝地区農協青年部協議会



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。2023年も6月～10月は十勝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 …………… 2,200円

### 小さな前菜盛合せ

中札内村産枝豆と上士幌町産大豆、金時豆のピクルス  
更別村産メークインのポタージュスープ  
ミニサラダ

### パスタ

音更町産ほうれん草と十勝池田町産玉葱入りクリームスパゲティ

### メインプレート

ミラノ風チキンカツレットトマトソース  
白身魚のソテー 白ワインソース  
帯広川西産長いもと十勝清水町産ブロッコリーを添えて

### デザート

本別町産「アカネ大納言」を使用した餡子クリーム入り和風モンブラン

※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 …………… 6,300円



### 前 菜

甘海老と音更町産ほうれん草のムース コンソメジュレ

### スープ

十勝池田町産玉葱のクリームスープ

### お魚料理

本日の鮮魚、帯広川西産長いものロースト  
中札内村産さやいんげんのパンチェッタ巻き

### お肉料理

士幌町産「しほろ牛」フィレ肉のステーキ  
更別村産メークインと上士幌町産金時豆のグラタン  
十勝清水町産ブロッコリーのガーリック風味

### デザート

本別町産「アカネ大納言」を使用した餡子入り和風ティラミス  
折笠農場のきな粉風味

※ディナーにはお口休めのシャーベット、パンとコーヒー又は紅茶がつきます。

### 使用食材（予定）

- ・長いも
- ・ほうれん草
- ・玉葱
- ・さやいんげん
- ・メークイン
- ・ブロッコリー
- ・金時豆
- ・大豆
- ・枝豆
- ・アカネ大納言を使用した餡子
- ・しほろ牛

### ◆後援・共催

十勝地区農協青年部協議会



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>

