

たまには贅沢なお昼のひとときは、いかがでしょう？

HO

2018 5月号 Vol.126

定価 600円

- ホテルランチのきらめき
- ランチから始める、名店入門
- 目で舌で楽しむ一食入魂の贅沢
- 風情にとっぷり、和食膳にうっとり
- 地元人気の極旨ランチ
- 目指す価値あり、あの店のあのメニュー

ラグジュアリー ランチ

道内温泉無料・半額
日帰り入浴53軒



ホテルシェフを独り占め 鉄板焼きで十勝の美味贅沢

明治32年創業の北海道ホテルは、119年の歴史を誇る帯広を代表するホテルの一つ。7つのレストラン、バー、カフェなどがあり、今回ご紹介するのは、「鉄板焼きコタン」のランチである。

コタンは緑の森を見渡すバード・ウォッチ・カフェの一角にある木のオブジェに囲まれた予約制の鉄板焼きコーナー。シェフが自分だけのために調理する様子を見ながら、肉や魚介、野菜など十勝

の美味を贅沢に味わえる。鉄板焼きはディナーの場合7400円かかるが、ランチなら3500円・5200円の2コースと、リーズナブルなもうれしい。

「目の前でパッと炎が上がり、お客さまから拍手や歓声が上がります。肉の焼ける音、香りなど五感でお楽しみいただけるのが好評です」と大野公嗣シェフ。シェフを独り占めるもよし、家族の記念日に利用するのもお勧めだ。



バード・ウォッチ・カフェ料理長の大野さん。フランス料理の権威・日本エスコフィエ協会「ディシプル」の称号を有する



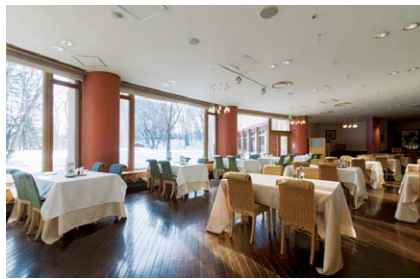
清水町若牛のヒレ肉は赤身でヘルシー。写真の野菜はホウレンソウ、足寄のジャンボシイタケ、ジャガイモ(ホッカイコガネ)など



軟らかな肉は見るからにおいしそう。ブランデーをかけて火を付ける豪快なフランベも楽しみ

十勝産ビーランチ3500円。内容は、本日の野菜スープ、新鮮サラダ、季節の焼き野菜4種、十勝産牛ヒレ肉(120g)、白飯、味噌椀、香の物、今月のデザート、コーヒーまたは紅茶。※牛肉を魚介類3種(白身魚、ホタテ、有頭エビ)に変更可

北海道ホテル 鉄板焼き コタン 帯広



上/木のオブジェが印象的な鉄板焼きコーナー
下/テラスレストラン「バード・ウォッチ・カフェ」。
屋外のテラス席は5月から



●鉄板焼き コタン● 帯広市西7条南19丁目1 北海道ホテル1階 電話:0155・21・0001
営業時間:11:30~14:00、17:00~21:00 定休日:無休 180円