

～ 食と^{かち}価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』シリーズ Vol.2

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2018. 6月「足寄町フェア」

北海道ホテル開業以来、十勝産食材を積極的に取り入れた料理づくりに取り組んで参りました。そして十勝の食材の魅力を、さらに発信すべく『ぐるっと TOKACHI』をシリーズでスタート致しました。第二弾は、「足寄町フェア」を開催。足寄町産のラワン落や、菌床ジャンボ椎茸・茄子・苺・チーズ各種・愛寄牛などの畜産物。足寄町産の美味しい食材を、お皿に託して提供致します。

■TOKACHI あしよろランチ ……2,000 円
(税・サービス料込)



写真はイメージです

- ◇前菜
足寄町産 チーズ入りメリメロサラダ
- ◇スープ
足寄町産 ラワン落と山菜入りライスガレット
玉葱入りコンソメリエと共に
- ◇メイン料理 お肉とお魚の盛り合わせ
鶏もも肉のバロティーヌ 小野菜入りマデラソースと
北海道産 時鮭の落味噌マヨネーズ焼き
- ◇ホテル特製パン(十勝産小麦キタノカオリ使用)
又は
ライス(北海道産米ふっくりんこ使用)
- ◇デザート
足寄町産 苺のミルクプリンのスープ仕立て
- ◇コーヒー 又は 紅茶

- ◇前菜
足寄町産 ラワン落のテリーヌ、シーフードマリネを添えて
彩り野菜と共に
- ◇スープ
山菜入りライスガレット、牛筋煮と玉葱入りコンソメリエと共に
- ◇お魚料理
北海道産 時鮭と白身魚のソテー 焼き茄子添え
白ワイン風味のクリームソースとバジルのソース
- ◇お口休めにシャーベット
- ◇お肉料理
足寄町産「愛寄牛」のステーキとジャンボ椎茸のバター焼き
野菜のトマト煮とあしよろチーズ工房 チーズの炙り焼きを載せて
- ◇デザート
足寄町産 苺とクリームチーズのカブレゼ風
ヨーグルトのクレームダンジュと共に
- ◇ホテル特製パン(十勝産小麦キタノカオリ使用)
- ◇コーヒー 又は 紅茶

※ランチセット、ディナーコースメニューの他、
足寄町産の食材を使った「おすすめ単品メニュー」もございます。

■TOKACHI あしよろディナー ……6,700 円
(税・サービス料込)



写真はイメージです

足寄町産の使用食材(予定)

- ・ラワン落・菌床ジャンボ椎茸・茄子
- ・苺・愛寄牛・チーズ各種 など…

◆主催：株式会社北海道ホテル

◆共催：JA あしよろ・足寄町役場・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