

～ 食と価値の新たな発信 ～
『ぐるっとTOKACHI』シリーズ Vol.8

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

2019. 6月「陸別町フェア」



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、昨年より『ぐるっとTOKACHI』をシリーズでスタート。第8弾は「陸別町フェア」を開催。豊かな自然の味覚をランチやディナーでお楽しみください。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■陸別町ランチ ……2,000 円

前菜サラダ

- ・陸別町産鹿のサラミと小海老の彩りサラダ仕立て
シーザードレッシング

パスタ

- ・陸別町産椎茸のクリームソースのショートパスタ (ペンネ使用)

メインプレート

- ・白身魚と帆立貝のソテーと
陸別町産山菜 (わらび、ふき、キキョウの根) のライスコロケ
トマトとバジルのソース

デザート

- ・陸別町産牛乳を使用したパンナコッタ アプリコットジャム添え

※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)

■陸別町ディナー ……5,500 円



※写真は全てイメージです。

※料金には税金とサービス料が含まれております。

※提供期間は6月1日(土)～6月30日(日)

(水曜日のランチタイムはイベント開催の為提供していません。)

※火曜定休日

前 菜

- ・陸別町産鹿のサラミと野菜のピクルス
- ・自家製スモークサーモンとタコのバジル風味
- ・陸別町産ブルーベリーとチーズのブルスケッタ
- ・彩り葉野菜

スープ

- ・陸別町産えびす南瓜の冷製クリームスープ

お魚料理

- ・陸別町産山菜 (わらび、ふき、キキョウの根) と姫鯛の味噌風味焼き
赤海老のソテー、大根のプレゼ
香草風味のクリームソース トウキの葉を添えて

お口休めにシャーベット

お肉料理

- ・十勝産若牛フィレ肉のステーキ、陸別町産椎茸の和風バターソース
季節の彩り野菜とともに

デザート

- ・チーズムース ブルーベリーソース 陸別町牛乳のアイスを添えて

※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)》 ◎株式会社 陸別町振興公社

鹿サラミ、椎茸、わらび、ふき、低温殺菌牛乳
えびす南瓜ペースト、ブルーベリー、トウキの葉
キキョウの根

◆主催：株式会社 北海道ホテル ◆後援・共催：陸別町役場・JAりくべつ 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

