

～ 食と価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』シリーズ Vol.9
テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2019. 7月「新得町フェア」



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9弾は「新得町フェア」を開催。そば粉や地鶏、チーズなど豊かな自然の味覚をお楽しみください。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■新得町ランチ ……2,000 円

前菜サラダ

- ・新得町産そばの実とモツアレチーズのサラダ
さくさくクルトン添え

パスタ

- ・新得町産しいたけとしらすの和風パスタ

メインプレート

- ・新得町産地鶏胸肉と鶏挽き肉のハンバーグ 香草風味
彩り野菜のトマト煮込み添え
バルサミコソース

デザート

- ・共働学舎新得農場のチーズ「フロマージュブラン」を使用した
クレーム・ダンジュ メロンのスープ仕立て

※ランチにはパン又はライスと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)

■新得町ディナー ……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7月1日(月)～7月31日(水)

前 菜

- ・共働学舎新得農場のチーズ「シントコ」とカリフラワーのムース
彩り野菜のマリネと生ハムと小海老を添えて

スープ

- ・新得町産そば粉のニョッキと地鶏のミネストローネスープ

お魚料理

- ・白身魚の蒸し焼き 新得町産ゆり根のムースと赤海老のフライ
ベーコンと青梗菜のソテーとフレッシュ野菜添え オレンジ風味のソース

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 マデラソース
新得町産しいたけのクリーム煮添え 季節の彩り野菜とともに


デザート

- ・共働学舎新得農場のチーズ「フロマージュブラン」を使用した
クレーム・ダンジュ メロンのスープを添えて

※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)》	◎新得町農業協同組合	◎共働学舎新得農場	◎瀬戸内商事
	ゆり根、ブロッコリー	シントコ、フロマージュブラン	そばの実、そば粉
	◎新得地鶏本舗	◎新得町しいたけ生産組合	
	地鶏胸肉	しいたけ	

◆主催：株式会社北海道ホテル ◆後援・共催：新得町役場・JA新得町

 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>

