

～ 食と価値の新たな発信 ～  
『ぐるっとTOKACHI』シリーズ Vol.10  
テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】  
2019. 8月「オールTOKACHI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10弾は「オールTOKACHIフェア」を開催。十勝の豊富な食材をランチやディナーでお楽しみ頂けます。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■オールTOKACHIランチ ……2,000 円

前菜サラダ

- ・幕別町産と土幌町産の野菜サラダに清水町産「ニジマススモーク」と音更町産竹内養鶏場の卵「玉艶」のポイルドエッグと帯広産とかちマッシュを添えてシーザードレッシング

スープ

- ・芽室町産とうもろこしのクリームスープ

メインプレート

- ・中札内村産地養鶏のロールチキンローズマリー風味  
ホテル特製マデラソースとマスタード  
十勝産野菜と本別町産お豆のスパイシーなトマト煮込み

デザート

- ・鹿追町東瓜幕産「で～で～ぽっぽヨーグルト」のプリン  
ミニワッフルを添えて

※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)

■オールとかちディナー ……5,500 円



前 菜

- ・芽室町産有機玉葱のキッシュ
- ・ディル風味のサーモンマリネと十勝野菜のピクルス
- ・音更町産竹内養鶏場の卵「玉艶」と中札内村産枝豆と新得町産椎茸  
十勝野菜の冷製ロワイヤル ずわい蟹を添えて

スープ

- ・芽室町産とうもろこしの冷製クリームスープ カフェ・オ・レ仕立て

お魚料理

- ・白身魚のソテー 帯広産とかちマッシュ風味焼き イカの炙り焼き  
新得町産人参のピュレと焦がしバターソース 彩り野菜添え

お口休めにシャーベット

お肉料理

- ・清水町産「十勝若牛」フィレ肉のステーキ 季節野菜とともに  
帯広川西産長芋リヨネーズのオムレツ ホテル特製マデラソース

デザート

- ・十勝産とうもろこしのクレームブリュレカシスプリン添え

※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) 》

◎帯広かわにし 長芋	◎本別町 大豆、金時豆	◎新得町 人参、椎茸	◎音更町 竹内養鶏場の卵「玉艶」	◎土幌町 水菜、ミニトマト、アイコトマト、玉葱
◎中札内村 地養鶏、枝豆	◎幕別町 レタス	◎清水町 十勝若牛	◎浦幌町 じゃが芋	◎芽室町 とうもろこし、玉葱、カリフラワー、ブロッコリー キャベツ、パプリカ、大根、胡瓜等
◎帯広市 とかちマッシュ、リボンレタス、からし水菜				※入荷により変更がある場合がございます。

◆主催：株式会社北海道ホテル ◆後援・共催：19市町村（24JA）



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



～ 食と価値の新たな発信 ～  
『ぐるっとTOKACHI』シリーズ Vol.10  
和食レストラン【六郎】



2019. 8月「オールTOKACHIフェア」

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10弾は「オールTOKACHIフェア」を開催。十勝の豊富な食材をランチやディナーでお楽しみ頂けます。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

■十勝御膳 ……1,980円

小 鉢

- ・帯広大正産長芋の千切り 梅肉和え もみ海苔

蒸し物

- ・音更町産牛乳と忠類産ゆり根使用の茶わん蒸し 三つ葉 柚子

油 物

- ・音更町産野菜とイカのかき揚げ

麵 物

- ・冷製かやくそうめん  
(海老、椎茸、刻み錦糸玉子、海月、小葱、おろし生姜)

お食事

- ・十勝産とうもろこし炊き込み御飯 枝豆

※ランチには水菓子にメロンアイスとコーヒー又は紅茶がつけます。



17:00～21:00(20:00ラストオーダー)

■旬の会席「とかち」 ……5,500円



先 付

- ・音更町産大豆の豆乳使用した滝川豆腐  
蟹身 小茗荷千切り 姫おくら おろし生姜 だし汁

お 椀

- ・焼き目すずき酒蒸し 魚そうめん じゅん菜 軸三つ葉 柚子

お造り

- ・料理長特選

炊き物

- ・浦幌町産メークインバター煮 帆立時雨煮 絹さや千切り

焼き物

- ・幕別町産黒豚肉焼きしゃぶ 長葱 椎茸 紅葉おろし ぼん酢

油 物

- ・音更町産南瓜 海老真薯はさみ揚げと鱧ゆかり揚げ  
枝豆シート 青唐 旨だし汁

お食事

- ・十勝産とうもろこし炊き込み御飯 味噌椀 香の物

水菓子

- ・白桃の十勝ワイン煮 ミント

《使用食材(予定)》

◎幕別町

黒豚肉

◎帯広大正

長芋

◎忠類村

ゆり根

◎浦幌町

じゃが芋(メークイン)

◎音更町

大豆の豆乳、玉葱、茄子、南瓜、よつ葉牛乳

※入荷により変更がある場合がございます。

◆主催：株式会社北海道ホテル ◆後援・共催：19市町村(24JA)



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>

