



～ 食と価値の新たな発信 ～

# 『ぐるっとTOKACHI』シリーズ Vol.11

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

## 2019. 9月「本別町フェア」



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1弾は「本別町フェア」を開催。豊富な食材を一足早いハロウィーン仕立てのお料理でお楽しみください。

11:30～15:00(14:00ラストオーダー)

### ■本別町ランチ ……2,000 円

#### 前菜サラダ

- ・本別町産ポテトとお豆のサラダ、海老のマリネを添えて  
本別町産ピーツのドレッシング 伯爵風

#### パスタ

- ・本別町産ごぼうと若鶏の和風クリームパスタ

#### メインプレート

- ・本別町産豚フィレ肉のチーズ風味ピカタ ピリ辛小悪魔のソース  
豚バラ肉のプレゼを添えて

#### デザート

- ・本別町産黒豆きな粉のパンナコッタ

※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)

### ■本別町ディナー ……5,500 円



#### 前 菜

- ・本別町産ポテトのムース仕立て シーフードのマリネ添え  
本別町産ピーツのソース

#### スープ

- ・本別町産小豆のシナモン風味煮と南瓜のクリームスープ

#### お魚料理

- ・秋鮭のオリーブ風味、活帆立貝と野菜のトマト煮のくず仕立て  
本別町産ごぼうのプレゼ添え

#### 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グリエ 本別町産ポテトのピザ仕立て  
本別町産玉ねぎのソース

#### デザート

- ・ティラミス 本別町産黒豆きな粉のショコラ添え

※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) 》

◎ J A 本別町

豆類各種

◎ 株式会社十勝がんで農場 2

ピーツ、にんにく

◎ 三井農場

じゃがいも、ごぼう、赤玉ねぎ、玉ねぎ

◎ 肉のマルホン 本寺牧場

豚フィレ肉、豚バラ肉

※ランチとディナーで使用食材は異なります。

※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：本別町役場 J A 本別町 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>

