



～ 食と価値の新たな発信 ～

# 『ぐるっと TOKACHI』シリーズ Vol.12

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】

## 2019. 10月「池田町フェア」



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させました。今年の開催も残り1町村となりました。第12弾は「池田町フェア」を開催。豊穡な食材と季節に合わせた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)

### ■池田町ハロウィーンランチ ……2,000 円

#### スープ

- 池田町産お豆たっぷり野菜スープ

#### パスタ

- 池田町産かぼちゃとベーコンのクリームパスタ

#### メインプレート

- ロールポークの軽い煮込み 池田町産玉ねぎのソース  
池田町産「つくねいも」を添えて

#### デザート

- ミルクプリンとバイクドケーキ十勝ワインソース添え



※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)

### ■池田町ハロウィーンディナー ……5,500 円



#### 前 菜

- 池田町産玉ねぎのクレームブリュレ  
かぼちゃと大豆のサラダ 小海老を添えて  
リオンソーセージと彩り野菜

#### スープ

- 池田町産メークインのクリームスープ 小豆バターのカロワッサン添え

#### お魚料理

- 赤魚のソテー 池田町産金時豆と野菜のラタトゥイユ スパイシー風味  
ソフトシェル・シュリンプのフリット添え レモンバターソース

#### お口休めにシャーベット

#### お肉料理

- 十勝産牛フィレ肉の薄切りステーキといけだ牛プリスケの赤ワイン煮込み  
池田町産「根張星 (ネバリスター)」を添えて

#### デザート

- かぼちゃのムース 十勝ワインのソース添え

※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)》

##### ◎JA十勝池田町

根張星(ネバリスター)、豆類各種(金時豆、小豆など)、玉ねぎ、メークイン、かぼちゃ

※根張星とは長いもと大和芋を掛け合わせた品種です。

##### ◎JA十勝高島

つくねいも

※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：池田町役場 JA十勝池田町 JA十勝高島  JA ネットワーク十勝

