



十勝の食の素晴らしさを更に広めていくため
 『農業王国十勝』が持つ食材の魅力を発信していく取組みを
 4年計画で開催し、十勝全町村を「ぐるっと」まわる企画です！



ぐるっと TOKACHI フェア！ ~ 食と価値の発信 ~

第6弾！浦幌町フェア

[後援・共催] 浦幌町役場、JAうらほろ

10月1日(月) ~ 10月31日(水)
 17:00 ~ 22:00 (21:00LO)



JAネットワーク十勝

浦幌町ハロウィーンディナー 5,500円

(税・サ込)



バード・ウォッチ・カフェ

- 前菜 : 森のガーデンプラトー
十勝産ホエー豚の生ハムと浦幌町産野菜のハーモニー
- スープ : 浦幌町産玉葱たっぷりオニオンスープ
スパイシーな焼きクリームを浮かべて
- 魚料理 : 浦幌町厚内港 秋鮭のパンチェッタ巻きと
シーフードのクリーム煮 トマトソースをあしらって
- グラニテ : お口休めにシャーベット
- 肉料理 : 十勝産牛フィレ肉のステーキソースディアブル
浦幌町産根菜と八千代ケーゼのカダイフ巻きとともに
- デザート : 浦幌黒豆コーヒー使用
かぼちゃのティラミス ハロウィーン風
ホテル特製パン
コーヒー(イリー社) 又は 紅茶(ロンネフェルト社)



《使用食材(予定)》

- ◎浦幌町農業協同組合
チンゲン菜、じゃが芋、大根
豆類等
- ◎浦幌乳業
浦幌牛乳
- ◎ザ・ベジタブルショップ21
(橋枝物産)
玉葱、かぼちゃ、じゃが芋各種、人参、大根等
- ◎岡田農園
黒豆コーヒー
- ◎(株)七協水産(浦幌町厚内)
秋鮭



十勝産特選牛がメインのフルコース

スペシャル浦幌町ディナー 6,700円

森のガーデンプラトー

十勝産ホエー豚の生ハムと浦幌町産野菜のハーモニー

浦幌町産玉葱たっぷりオニオンスープ
スパイシーな焼きクリームを浮かべて

浦幌町厚内港 秋鮭のパンチェッタ巻きと
シーフードのクリーム煮 イクラ添え

お口休めにシャーベット

十勝産特選牛フィレ肉(F 1種)のステーキ トリュフソース
フォアグラ入りポテトコロケ添え

浦幌黒豆コーヒー使用

かぼちゃのティラミス ハロウィーン風

特別な日だからこそ選んで頂きたい。シェフからの贈り物

Offrir
オフリアル

8,000円

最初の一皿

森のガーデンプラトー

十勝産ホエー豚の生ハムと浦幌町産野菜のハーモニー

真鯛、天使の海老のソテー 茸と木の実のブルギニョン仕立て

浦幌町厚内港 秋鮭のパンチェッタ巻きと
シーフードのクリーム煮 イクラ添え

お口休めにシャーベット

十勝産特選牛フィレ肉(F 1種)のステーキ トリュフソース
フォアグラ入りコロケ添え

かぼちゃのティラミス

浦幌牛乳のアイスクリーム添え

全てのディナーコースに

十勝産 小麦「キタノカオリ」100%ホテル特製パンとコーヒー 又は 紅茶がつきます。

食後のお飲み物は、お代わりを用意致しております。お申し付け下さい。



少しずつ食べて、ワインを飲みながらゆっくりと楽しめる

お気軽なひとしな



水菜たっぷり十勝野菜サラダ



十勝産ホエー豚の生ハム ピクルス添え

- 十勝産ポテトのラクレットチーズ焼き 850円
- 水菜たっぷり十勝野菜サラダ 1,050円
- トマトとモッツアレラチーズのサラダ 1,050円

ぐるっとTOKACHI推進

- 十勝産ホエー豚の生ハムと
浦幌町産野菜のハーモニー 1,500円

- 十勝産生の揚げたてフライドポテトと
ソーセージ盛り合わせ 1,350円

- 十勝のきまぐれチーズ盛り合わせ 1,500円

- シェフの特製オードブル盛合せ 1,600円

Saucisson Sec ~ ソシソンセック ~

蝦夷鹿の鉄分から生まれる上質な旨みをストレートに表現し香り豊かに仕上げました。
赤ワインやブランデーなどとの相性も良く様々なシーンでお楽しみ頂けます。

ELEZO社エゾ鹿サラミ

&

十勝チーズの盛合せ 1,500円



創業 10 年愛され続けている ELEZO サラミの代表格！本格的な旨みと香りを放つ名品。

ショップ エブリシングノースでサラミの取り扱いをしております。お土産にどうぞお使い下さい。
専用の箱に入れてお渡し致します。ショップ販売価格 1 本 1,944 円（税込）



ホッとするひとしな

ぐるっとTOKACHI推進

浦幌町厚内港 秋鮭、マカジカと浦幌町産野菜のスープ
トマト風味 1,100円



どうもろこしのクリームスープ..... 700円

濃厚オニオンコンソメスープ 700円

ショップ エブリシングノースにて、各種レトルトスープ扱っております。

ホテルメイドのパンたち

クロワッサン 320円

バケット 320円

ロールパン 320円

北海道産米ふっくりんこ

ライス 320円



多彩な調理法でアレンジした魚介たち



浦幌町厚内港秋鮭のパンチェッタ巻きと
シーフードのクリーム煮



白身魚と帆立貝入り香味和風ソース
クリーミーなシーフードドリアと季節野菜の温野菜添え

ぐるっとTOKACHI推進

浦幌町厚内港 秋鮭のパンチェッタ巻きとシーフードのクリーム煮

トマトソースをあしらって 1,500円

白身魚と帆立貝入り香味和風ソースと

クリーミーなシーフードドリアと季節野菜の温野菜添え …………… 1,600円

シーフードのフライ盛合せ フレッシュサラダ添え …………… 1,800円

(白身魚 帆立貝 有頭海老 シーフードコロッケ タルタルソース レモン)

真鯛 有頭海老 北寄貝のポワレ

香草風味の白ワインソース …………… 2,000円



とち産小麦のスパゲティーたち



秋野菜とトマト入りミートソース



豆入りカルボナーラ

ベーコンと茸のトマト風味 1,150円

豆入りカルボナーラ 1,150円

秋野菜とトマト入りミートソース 1,150円

※麺は十勝産小麦 100%のスパゲティーを使用。ショップ エブリシングノースで販売しています。

今月のオリジナル料理たち



若鶏もも肉のソテー 秋野菜のチーズ焼き
洋風肉じゃが添え



豚肩ロース肉のロール
浦幌町産ポテトのフライ添え

若鶏もも肉のソテー 秋野菜のチーズ焼きと洋風肉じゃが添え 1,600円

豚肩ロース肉のロール 浦幌町産ポテトのフライ添え デミトマトソース 1,600円

料金には、サービス料(10%)と消費税が含まれています。
The Price include a 10% service charge and taxes.



十勝ビーフを楽しんでください



冷涼な気候、きれいな空気と水、広大な緑の大地、そんな十勝は牛を育てるのに最適な場所です。
十勝晴れと言われる太陽をいっぱい浴び、地元産の牧草などの飼料で育った健康な牛です。

〔十勝牛〕赤身でヘルシー、さっぱりと食べられる肉用に育てられたホルスタイン種。

〔いけだ牛〕細かく、ほど良い霜降りで余分な脂肪が少なく風味が豊かな褐毛和種。

十勝牛サーロイン (100g) のステーキ	セット	3,900 円
		単品	2,800 円
十勝牛フィレ肉 (100g) のステーキ	セット	4,600 円
		単品	3,500 円
褐毛和種いけだ牛サーロイン (100g) のステーキ	セット	5,700 円
		単品	4,600 円
褐毛和種いけだ牛フィレ肉 (100g) のステーキ	セット	6,000 円
		単品	4,900 円

※10g 単位でグラムアップ承ります。

お好きなソースをお選び下さい。

①ぼん酢ソース / ②ガーリックバターソース / ③マデラソース



<おすすめ牛肉のセット料理>



十勝和牛の十勝ワイン煮こみ



ホテル特製煮込みハンバーグ
温泉玉子を添えて

池田町推奨・協賛

十勝和牛の十勝ワイン煮込み …………… セット 3,500円
ショップ エプリングノースにて、レトルト品も扱っております。 単品 2,400円

ホテル特製煮込みハンバーグ(200g)温泉玉子を添えて …………… セット 2,900円
和牛 65% 豚肉 35%の合挽肉をブレンド! 単品 1,800円
ほんのりとろみのあるソースに玉子を絡めて食べると美味しさも倍増します。
※出来上がりにお時間を頂戴する場合がございます。

清水町産若牛フィレ肉(60g)のステーキ ソースディアブル…………… セット 3,300円
浦幌町産根菜と八千代ケーゼのカダイフ巻きとともに 単品 2,200円

十勝産特選牛(F 1種)のフィレ肉のステーキ トリュフソース…………… セット 4,700円
フォアグラ入りポテトコロケ添え 単品 3,600円

[セットメニュー 内容]

本日のスープ 新鮮サラダ ホテル特製パン 又は ライス(北海道米 ふっくりんこ)
シェフ特製デザート コーヒー 又は 紅茶

料金には、サービス料(10%)と消費税が含まれています。
The Price include a 10% service charge and taxes.