



# ぐるっと TOKACHI フェア！

～食と<sup>かち</sup>価値の発信～

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！

## 第三弾！！ オール十勝フェア！

7月1日（日）～7月31日（火）

17：00～22：00（21：00LO）

[後援・共催] 19市町村 24JA



JA ネットワーク十勝



十勝の恵みがたっぷり詰まった大野シェフ特製コースです。

## オール TOKACHI ディナー

5,500 円 (税・サ込)

前 菜 : ビーフリエットパイとめむろファーマーズマーケット野菜達の菜園風

スープ : 十勝産とうもろこしのクリームスープ、自家製コーンフレーク添え

魚料理 : 清水町旭山学園産ニジマスと大樹町産ツブ貝のソテー  
芽室町産ブロッコリーの茹で上げ、スパイス風味  
士幌町産ミニトマトのソースとバジルのソース

グラニテ : お口休めにシャーベット

肉料理 : 清水町産「十勝若牛」フィレ肉のステーキと  
音更町藤田ブロイラー産 鶏もも肉と野菜のチーズ焼き  
彩り十勝の温野菜添え

デザート : ときいろファームのハスカップとチーズクリームのマリージュ

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）

### おすすめアラカルトメニュー (900円～)

- ・十勝野菜のクリームスープ
- ・十勝産つぶ貝とタコ、とかちマッシュのブルギニョン風
- ・十勝産ビーフリエットと十勝野菜の菜園風
- ・音更町 藤田ブロイラー産 鶏もも肉の網焼き 香草和風ソース
- ・十勝産特選牛（F1種）のフィレ肉のステーキ 八千代ケーキのパイ包み焼きと共にトリュフ風味のソース



十勝産特選牛がメインのフルコース

## スペシャル十勝ディナー 6,700円

---

ビーフリエットパイと十勝野菜の菜園風

十勝産とうもろこしのクリームスープ、自家製コーンフレーク添え

魚介類のソテーと十勝産ブロッコリーの茹で上げ スパイス風味  
サフラン風味のクリームソース、イクラを添えて

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  
八千代ケーゼのパイ包み焼きと共に トリュフ風味のソース

ときいろファームのハスカップとチーズクリームのマリアージュ

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

ビーフリエットパイと十勝野菜の菜園風

十勝産つぶ貝とタコ、とかちマッシュのブルギニョン風

オマール海老と帆立貝のソテー、十勝産ブロッコリーの茹で上げ スパイス風味  
サフラン風味のクリームソース、イクラを添えて

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  
八千代ケーゼのパイ包み焼きと共に トリュフ風味のソース

ときいろファームのハスカップとチーズクリームのマリアージュ  
トマトとオレンジのシャーベット添え

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

十勝産つぶ貝とタコ、とかちマッシュのブルギニオン風 ..... 1,300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

ぐるっとTOKACHI推進

十勝産ビーフリエットパイと十勝野菜の菜園風 ..... 1,400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

十勝産ホエー豚の生ハム ピクルス添え ..... 1,800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

十勝産野菜のクリームスープ…………… 900円



と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



魚介類のソテーと十勝産ブロッコリーの茹で上げ スパイス風味  
フレッシュミニトマトのソースとバジルのソース



白身魚と帆立貝、有頭海老のソテー  
サフランクリームソース

### ぐるっとTOKACHI推進

魚介類のソテーと十勝産ブロッコリーの茹で上げ スパイス風味  
フレッシュミニトマトのソースとバジルのソース …… 1,500円

白身魚と帆立貝、有頭海老のソテー サフランクリームソース …………… 1,500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

---



タラコとブロッコリーの  
クリームスパゲティー



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

タラコとブロッコリーの クリームスパゲティー ..... 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

---



十勝産若鶏の網焼き  
香味和風ソース 彩り温野菜添え



フレッシュトマトと豆入りポークストロガノフ  
ヌードル添え

### ぐるっとTOKACHI推進

十勝産若鶏の網焼き香味和風ソース 彩り温野菜添え ..... 1,500円

フレッシュトマトと豆入りポークストロガノフ ヌードル添え ..... 1,500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。

### ぐるっと TOKACHI 推進

清水町産若牛フィレ肉(60g)のステーキと …………… セット 3,100円  
十勝産若鶏と野菜のチーズ焼き 彩り野菜と共に 単品 2,000円

### ぐるっと TOKACHI 推進

十勝産特選牛(F 1種)のフィレ肉のステーキ …………… セット 4,500円  
八千代ケーゼのパイ包み焼きと共に トリュフ風味のソース 単品 3,400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.