



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！ かち ～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）



JAネットワーク十勝

平日 11:30～15:00 (14:30LO)
 土日祝 11:30～15:30 (15:00LO)

北海道ガーデン街道 オータムフェスタ！ コラボメニュー

浦幌町ハロウィーンランチ 2,200円 (税・サ込)



バード・ウォッチ・カフェ

スープ：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

パスタ：チキンと浦幌町産かぼちゃ、茸のクリームパスタ

メインプレート内容

- ・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
- ・浦幌町産根菜のコンソメ煮とそぼろあん
- ・浦幌町産玉葱と豆のミニキッシュ 彩り野菜を添えて

デザート：浦幌牛乳のパンナコッタ

ホテル特製パン（十勝産小麦キタノカオリ）

又は

ライス（北海道米「ふっくりんこ」）

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 | ◎浦幌乳業 |
| チンゲン菜、じゃが芋、大根
豆類等 | 浦幌牛乳 |
| ◎ザ・ベジタブルショップ21
（橋枝物産） | ◎(株)七協水産（浦幌町厚内） |
| 玉葱、かぼちゃ、じゃが芋各種、人参、大根等 | 秋鮭、マカジカ |

～道民健康づくり推進メニュー～

10月1日(月)～10月31日(水)
11:30～15:00(14:30L/O)



エネルギー(カロリー)、塩分は大丈夫。テーマは「ヘルシー！」

び み けん さい

美味健彩ランチ 2,400円 (税・サ込)



ビド・ワッチ・カフェ

メニュー 《 MENU 》

食物繊維たっぷりな

～前菜～ (116kcal)

- ・20種類の彩り野菜たち パレット仕立て 4種のソースとともに

疲労回復に役立つクエン酸を含んだソースで

～メインお料理～ (239kcal)

- ・若鶏のワインビネガー煮 豚フィレ肉の生姜ソース
- ・帆立と鮭白子の炙り焼き レモン風味のケッカソース

昆布茶風味の優しい味わい、具たくさんで大満足

～お食事～ (114kcal)

- ・昆布茶風味のヘルシーリゾット

低カロリーでビタミンCの補給に

～デザート～ (57kcal)

- ・フレッシュ果実のジュレ

合計 (成分表示の数字はお一人様です)

エネルギー(カロリー)526kcal / 脂質 10.6g / 糖質 63.5g

たんぱく質 33.1g / 食物繊維 7.8g / 食塩相当量 2.8g



まつもと薬局 管理栄養士のお二人に実際に食した感想を頂きました。

カロリー控えめでも栄養バランス良く十勝の新鮮な食材をふんだんに使用し素材の味を十分に感じられ、満足感のあるメニューになってますと話す 一色様 (写真右) 栄養成分表示もあり、一日の摂取量の目安にもなります。特に前菜は一日の野菜摂取量 (350g) の半分以上を取る事ができますのでどなた様も安心してお召し上がり頂けると思いますと話す 小林様 (写真左)



Special Garden Lunch Course 3,600 円

スペシャルガーデンランチコース

※肉料理を鶏もも肉のソテーに変更したガーデンランチ 2,900 円もご用意しております。

～ 前 菜 ～

レストラン料理長 大野からの贈り物
特製オードブルバリエと葉野菜を添えて

～ 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

～ 肉料理 ～

牛フィレ肉のステーキ (70g)
茸入り和風バターソース

～ 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 又は 北海道米ライス
コーヒー 又は 紅茶



鶏もも肉のソテー秋野菜のチーズ風味焼き
温野菜添え

コーヒーは、世界で評判のイタリア「イリー」社の豆を使用。カプチーノ、カフェラッテも用意いたしております。
食後のお飲み物はお代わりを用意いたします。お申し付け下さい。

料金には、サービス料(5%)と消費税(8%)が含まれています。

The Price include a 5% service charge and taxes.



あおぞら共済～食の祭典～

今月の選べるおすすめランチプレート 1,730円

(本日の野菜スープ、彩り野菜サラダ、ホテル特製パン又はライス、洋梨ムース 彩りフルーツとともに、コーヒー又は紅茶)

A) お魚好きランチプレート

2種の味わいが楽しめる！

- ・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
季節の温野菜添え



B) お肉好きランチプレート

- ・シンプルに焼き上げた若鶏のソテー
秋の実り野菜のチーズ焼き
- ・洋風肉じゃが



パスタランチ

1,420円

(本日の野菜スープ、彩り野菜サラダ、ホテル特製パン、チーズアイス ブルーベリージャム添え、コーヒー又は紅茶)

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

秋野菜とトマト入り ミートソーススパゲティ



※ホテル特製パンには十勝産小麦キタノカオリ、ライスは北海道米 ふっくりんこを使用しています。

※NCランチ券ご利用のお客様はこちらのページのランチからお選びください。



おすすめ牛肉のセットメニュー

池田町推奨

十勝和牛
十勝ワイン煮込みセット …………… 3,040円

通常の3倍ほどのワインを使い
とろとろに牛肉を煮込みました。



十勝産牛フィレ肉のステーキセット (100g)
茸入り和風バターソース …………… 2,940円

茸の風味は秋の香り。
赤身が特徴の十勝産牛をお楽しみください。



ホテル特製煮込みハンバーグセット (200g)
温泉玉子を添えて …………… 2,520円

和牛 65% 豚肉 35%の合挽肉をブレンド！
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。



<p>本日の野菜スープ 彩り野菜サラダ シェフ特製デザート ホテル特製パン(十勝産キタノカオリ) 又は ライス(北海道米 ふっくりんこ) コーヒー 又は 紅茶</p>

北海道米と牛肉のランチ

北海道産牛頬肉120g使用
グレイビービーフライス …………… 2,000円

(本日の野菜スープ、彩り野菜サラダ
シェフ特製デザート、コーヒー 又は 紅茶)

じっくり時間をかけて煮込み
野菜の旨味と牛肉の旨味が凝縮されたホテルオリジナル



※北海道米ふっくりんこ

天皇献上米。JALファーストクラスで使用。ふっくらとした炊き上がり。冷めてもふっくら。
平成15年 JAはこだてが登場させました。

料金にはサービス料(5%)と消費税(8%)が含まれています。

The Price include a 5% service charge and taxes



「ふっくりんこ」メニュー (具たくさん野菜スープ付)

クリームチキンバターライス
1,260円



十勝産若鶏の胸肉と十勝マッシュ使用。
野菜とともに、クリーミーなホワイトソースで
煮込みました。バターライスとともに。

ポークビーンズ サフランライス
1,260円



十勝産大豆、金時豆、枝豆使用。
ピリ辛の唐辛子とトマトのチリソースで
煮込んだ豚ひき肉と十勝のお豆たち。
サフランライスとともに。

軽食メニュー各種 (サラダ付)



・ホテル特製スープカレー 990円

ゴロっとした具たくさんのお野菜と
トマトをたっぷり使用した、
シェフ特製のスープカレーです。

- ・ビーフカレー 1,210円
- ・牛肉と茸の和風ピラフ..... 1,260円
- ・とろとろ玉子のオムライス ハッシュドビーフ掛け 1,310円
- ・ミックスサンドイッチ 950円
- ・クラブハウスサンドイッチ 1,260円
- ・十勝ボロネーゼ スパゲティ 1,210円

十勝の小麦を広く知って頂くために、十勝産小麦支援協議会は「十勝ボロネーゼ」を発売しました。
牛肉やマッシュルーム(十勝マッシュ)、トマト、まる麦、豆3種に至るまで全て十勝産です。

上記商品をご注文のお客様に限り、食後のコーヒー(1杯)を250円にて
ご提供致します。

ホテルメイドのパン各種

クロワッサン ・バゲット ・ロールパン 各 320円