



ぐるっと TOKACHI フェア!



かち ぱど・びやう・かち
～食と価値の発信～

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!

7月1日(日)～7月31日(火)
平日 11:30～15:00 (14:30LO)
土日祝 11:30～15:30 (15:00LO)

第三弾!! オール十勝フェア!

[後援・共催] 19市町村 24JA



JAネットワーク十勝様



十勝の美味しい食材オールスターズ

オール TOKACHI ランチ

2,000 円 (税・サ込)

(メインは見た目にも楽しいワンプレートスタイル)

- ・士幌町産ミニトマトの紅茶マリネと幕別町チーズ工房 NEEDS、モッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・音更町 竹内養鶏場の白い卵「米艶(こめつや)」を使ったシーフード入り冷製コンソメロワイヤル、サフラン風味
- ・十勝産ビーフアッシュェパルマンティエ
- ・本日のお魚と芽室町ファーマーズ 野菜達のマリネとピューレ添え
- ・音更町 藤田ブロイラー産 鶏もも肉の網焼き 香味和風ソース

- ・日替わり 十勝産野菜のクリームスープ
- ・幕別町産レタスとめむろファーマーズマーケットの彩りサラダ 浦幌町産 男爵いもと十勝産とうもろこしのサラダ添え
- ・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)

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オン風
- ・十勝産ビー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 香味和風ソース
- ・十勝産特選牛(F1種)のフィレ肉のステーキ 八千代ケーゼのパイ包み焼きと共にトリュフ風味のソース



スペシャルガーデンランチコース
Special Garden Lunch Course 3,600 円



※肉料理をポーク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 ～

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

～ 肉料理 ～

牛フィレ肉のステーキ (70g)
和風バルサミコソース

～ 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アージュ

ホテル特製パン 又は 北海道米ライス

コーヒー 又は 紅茶



ポークソテー 2 種の味わい とろけるチーズと
香草和風ソース 彩り温野菜添え



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.



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、マンゴーとアーモンドミルクプリン 小菓子添え、コーヒー 又は 紅茶)

A) お魚好きランチプレート

サフラン香る旨みが凝縮したクリームソースで仕上げた
白身魚と帆立貝、有頭海老のソテー



B) お肉好きランチプレート

家庭では味わえないホテルの味！
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



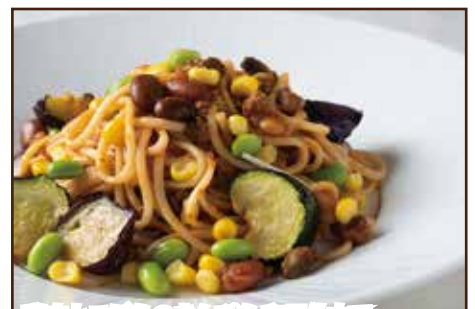
選べるパスタランチ

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、ヨーグルトソルベ ブルーベリーソース、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。

1) 夏野菜とカレー風味のミートソース スパゲティ



2) タラコとブロッコリーのクリーム風味 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。

※近年の食材の高騰により、若干の価格変更をさせて頂きました。ご理解の程、重ねてお願い申し上げます。



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)
和風バルサミコソース 2,940円

和風のバルサミコソースがさっぱり
この季節におすすめです。



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