

～ 食と^{かち}価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』シリーズ Vol.3

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2018. 7月「オール十勝フェア」

北海道ホテル開業以来、十勝産食材を積極的に取り入れた料理づくりに取り組んで参りました。そして十勝の食材の魅力を、さらに発信すべく『ぐるっと TOKACHI』をシリーズでスタート致しました。

第三弾は、「オール十勝フェア」を開催。各市町村の旬の食材をふんだんに使用したお料理をお皿に託し、北海道ホテルは「第34回 国際農業機械展 in 帯広」を応援致します！

■オール TOKACHI ランチ ……2,000 円
(税・サービス料込)



写真はイメージです

◇スープ

十勝産 野菜のクリームスープ(冷製又は温製、日替り)
(中札内村産 枝豆のスープ・帯広以平町 中村農場 ビーツのスープ
川西産 ゆり根のスープ・とかちマッシュのスープなど日替りにて)

◇サラダ

幕別町産 レタスと芽室町 ファーマーズの彩り野菜サラダ
浦幌町産 男爵いもと十勝産 とうもろこしのサラダ添え

◇メイン(ワンプレートスタイル)

- ・士幌町産 ミノ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風
- ・音更町 竹内養鶏場の白い卵「米艶」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
- ・本日の鮮魚と芽室町 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

◇ホテル特製パン(十勝産小麦キタノカオリ使用)又はライス(北海道産米ふっくりんこ使用)

◇デザート

十勝産 とうもろこしのクリームブリュレ

◇コーヒー 又は 紅茶

◇前菜

ビーフリエットパイと
芽室町 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레이크添え

◇お魚料理

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 ミノトマトのソースとバジルのソース

◇お口休めにシャーベット

◇お肉料理

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アージュ

◇ホテル特製パン(十勝産小麦キタノカオリ使用)

◇コーヒー 又は 紅茶


■オール TOKACHI ディナー ……5,500 円

(税・サービス料込)



写真はイメージです

◆主催：株式会社北海道ホテル

◆共催：19市町村(24JA)・ JA ネットワーク十勝

本件に関する報道関係者様のお問合せ先

株式会社北海道ホテル マネジメント戦略室まで TEL：0155-21-0001 FAX：0155-21-0002

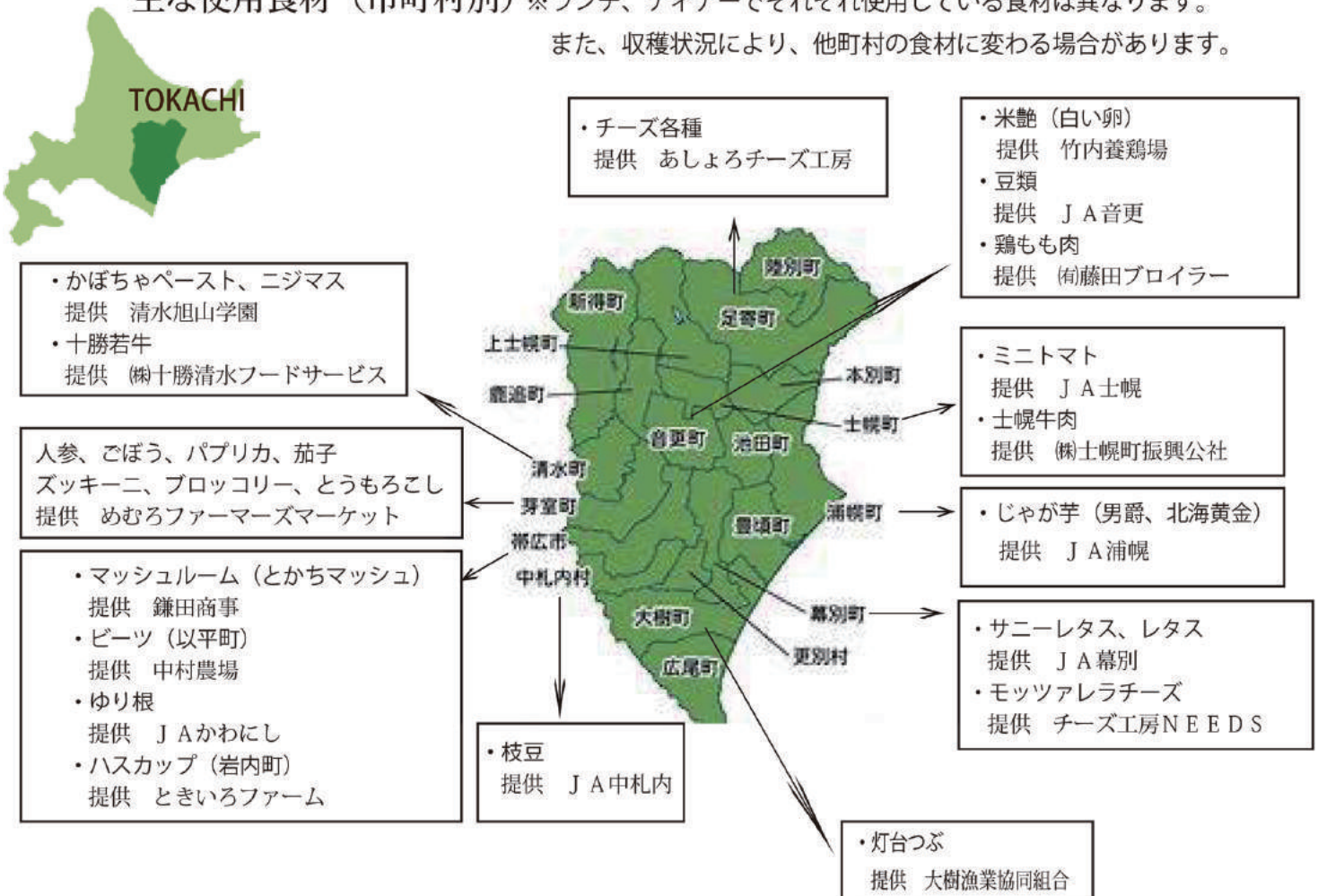
公式WEBサイト：<https://www.hokkaidohotel.co.jp>

～ 食と^{かち}価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』シリーズ Vol.3

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2018. 7月「オール十勝フェア」


【オール TOKACHI フェア 主な使用食材】(市町村別)

主な使用食材 (市町村別) ※ランチ、ディナーでそれぞれ使用している食材は異なります。
また、収穫状況により、他町村の食材に変わる場合があります。



次回の『ぐるっと TOKACHI』シリーズは、
Vol.4 8月「幕別町フェア」を開催いたします！

◆主催：株式会社北海道ホテル

◆共催：19市町村(24JA)・ JA ネットワーク十勝

本件に関する報道関係者様のお問合せ先
株式会社北海道ホテル マネジメント戦略室まで TEL：0155-21-0001 FAX：0155-21-0002
公式WEBサイト：<https://www.hokkaidohotel.co.jp>