

TOKACHI ITALIAN



SEASON 2

フードバレーとがち



フレッシュマトのスパゲティ
十勝ハーブ牛ハンバーグとフォンデュソース

フレッシュマトとバジルのパスタはイタリアの定番!
 十勝ハーブ牛の旨味たっぷりのハンバーグにとろっとろのフォンデュソースをかけて

¥1,280 (税抜)

プラス¥200(税抜)で
 アモレーコースでチョイスOK!

北海道「十勝ハーブ牛」100%!

希少部位"イチボ"と"ランプ"のダブルの旨みを召し上がれ。

上質な赤身と旨みたっぷりの道産牛からわずかしが取れない
 希少部位を贅沢に使った十勝ハーブ牛100%のハンバーグ。
 イチボは柔らかく上品な旨み、ランプは赤身で脂分が少なく
 しっかりとした肉質が特徴です。



赤ワインと楽しみたい肉巻きレバー!
 カリッとソテーした十勝ホエー豚としっかりとレバーに
 イチジクを加えた赤ワインソースが絡みます。

十勝ホエー豚を巻いた
 レバーのソテー 赤ワインソース ¥580 (税抜)



今が旬のユリ根はほっこり優しい風味。
 もっちりニョッキと合わせて
 熱々のグラタンに仕上げました。

北海道産じゃがいものニョッキと
 ユリ根のグラタン ¥580 (税抜)



4種チーズの濃厚な味わい、
 ユリ根のホクホク食感と優しい風味が
 ワインにピッタリ。

十勝産ユリ根と4種のチーズの
 マルゲリータ ¥1,280 (税抜)

プラス¥200(税抜)で
 アモレーコースでチョイスOK!



3種類のチーズを使った濃厚レアチーズケーキを
 トリュフ薫るクリームソースで。
 ヘーゼルナッツのジェラートと一緒に。

濃厚レアチーズと
 ヘーゼルナッツのジェラート
 トリュフ薫るクリームとベリーソース ¥480 (税抜)

プラス¥100(税抜)で
 アモレーコースでチョイスOK!

とがち
農業王国十勝

とがち
 十勝は総面積の約24%が耕地に利用され、2,000時間という国内有数の日照時間にも恵まれて、
 カロリーベースの食料自給率が1,100%(約400万人)に達する北海道一の食糧基地です。



フードバレーとがちとは、とちの「食と農業」を柱とした地域産業政策の考え方を総称したものです。わたしたちは「フードバレーとがち」を応援します。

協力: フードバレーとがち推進協議会

※写真はイメージです。 ※店舗によって盛り付け・食器が異なる場合がございます。
 ※時季・天候・入荷状況により食材の産地などが変更となる場合がございます。