

TOKACHI ITALIAN



SEASON2

フードバレーとかち

🍷 フレッシュトマトのスパゲティ 十勝ハーブ牛ハンバーグとフォンデュソース

フレッシュト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しか取れない

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、ランプは赤身で脂肪が少なく

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。
もちもち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!

とかち 農業王国十勝

とかち
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。



フードバレーとかち

とかち
とは、十勝の「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「フードバレーとかち」を応援します。

協力：フードバレーとかち推進協議会

※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。