

～ 食と<sup>かち</sup>価値の新たな発信 ～

# 『ぐるっとTOKACHI』シリーズ Vol.7

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】 和食【六郎】

## 2019. 5月「十勝清水町フェア」

北海道ホテルは開業以来、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、昨年より『ぐるっとTOKACHI』をシリーズでスタート致しました。令和元年の始まりは第7弾「十勝清水町フェア」からスタート。彩り豊かな旬の食材で初夏の味覚をお届け致します！

### ■十勝清水町ランチ ……2,000 円



- ・前菜サラダ  
清水旭山学園 ニジマススモークとチーズ、クルトンのサラダ仕立て  
十勝産チーズのシーザードレッシング
- ・パスタ  
十勝清水町産かぼちゃクリームのパスタ
- ・メインプレート  
とちち桃花豚ロース肉のコンフィと野菜のトマト煮込みのピザ仕立て  
粒マスタードのソース
- ・デザート  
ベルギーワッフル十勝清水町産ハスカップ入りラズベリーソース  
※ランチにはパン 又は ライス コーヒー 又は 紅茶がつきます。

### ■十勝清水町ディナー ……5,500 円



- ・前菜  
清水旭山学園ニジマススモークとポテトムース彩りサラダ  
クリームチーズのスモーク風味 山わさび添え
- ・スープ  
十勝清水町産原木しいたけのコンソメクリームスープ
- ・お魚料理  
清水旭山学園トラウトサーモンのソテー 山菜ライスガレット  
アオリイカのベニエ添え マレシャルソース
- ・お口休めにシャーベット
- ・お肉料理  
十勝清水町産「十勝若牛」フィレ肉のステーキとグリーンアスパラのソテー  
オランダソースとマデラソース彩り野菜とともに
- ・デザート  
十勝清水町産とうもろこしのプリン仕立て

※ディナーにはパン とコーヒー 又は 紅茶がつきます。

### ■十勝清水町会席 ……5,500 円



- 先 付：清水旭山学園ニジマススモーク  
かぶ ブロccoliリー 黄身酢掛け
- お 椀：若目豆腐 白魚葛打ち 軸三葉 柚子
- お造り：料理長特選 十勝清水町産山わさび醤油漬け添え
- 炊き物：十勝産牛肉豆腐 長ネギ 春菊
- 焼き物：清水旭山学園ニジマス  
グリーンアスパラバター醤油焼き レモン
- 油 物：十勝清水町産しいたけ 両身揚げ 海老おかき揚げ  
青唐 レモン わさび塩
- お食事：十勝清水町産長芋とろろ山掛け小井  
味噌椀 香の物
- 水菓子：抹茶プリン 果実

※写真は全てイメージです。  
※料金には税金とサービス料が含まれております。

#### ◎十勝清水町農業協同組合

十勝若牛  
コーンパウダー、アスパラ (5月入荷次第)

#### ◎清水旭山学園

ニジマススモーク、原木しいたけ  
トラウトサーモン、有機南瓜ピューレ  
山わさび醤油漬け

#### ◎とちちしみずフルーツガーデン

ハスカップ

#### 《使用食材(予定)》

◆主催：株式会社北海道ホテル ◆後援・共催：十勝清水町役場・JA十勝清水町  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>

