



「フードバレーとがち」は、十勝が持つ価値を再確認し「食」や「農林漁業」を柱として地域産業政策を展開し、地域の発展につなげていこうとするものです。

FOOD VALLEY TOKACHI

## フードバレーとがち

# 私たち、北海道ホテルは「フードバレーとがち」を応援しています。

十勝は長い日照時間、きれいな空気や水など、食料生産に恵まれた自然環境を持ち、安全でおいしい農林水産物を豊富に生み出す、日本の食料供給基地と言える地域です。

北海道ホテルは1995年の開業時より、十勝産のおいしい食材を“さらにおいしく美しく”お客様に提供することを信念として、メニュー開発やサービス向上に努めてまいりました。帯広市のフードバレー構想に対しても、応援企業の一員として、レストラン・宴会場にて地産地消に貢献したいと思っております。



写真はランチコース「プランタン」。音更町木野産の春野菜と十勝産小麦が使用されています



# 北海道ホテル

北海道帯広市西7条南19丁目1 TEL.0155-21-0001  
<http://www.hokkaidohotel.co.jp>



「フードバレーとがち」  
**応援** 月替わり  
**menu**

バード・ウオッチ・カフェ

**ランチコース** 11:00 ~ 16:00

**プランタン …… 2,800円**

最初の一品

自家製サーモンマリネとクリームチーズ

木野っ子ファーマーズの

野菜サラダ仕立てミモザ風

十勝産小麦の生パスタ

野菜と帆立貝のトマト風味

★メインは以下より1品をお選びください。

舌平目と海老 帆立貝の

軽いグラタン仕立てレモン風味

または

牛リブソースステーキ茸入り 和風ソース

木野産野菜添え

3種からお好きなメイン料理を選べる  
(4月のおすすめランチ) 1,600円も  
ございます。

**ディナーコース** 17:00 ~ 21:30

**4月のおすすめ 5,000円**

最初の一品

旭山学園の虹鱈スモークと

春菊のオリーブ風味

鴨胸肉のたたき

芽室町産山わさびとぼん酢ジュレ

中札内産

ふわふわモッツアレラのカプレーゼ

十勝産メークインのクリームと

海老風味のスープ

十勝沖サクラマスと活帆立貝のソテー

菜の花添え

★メインは以下より1品をお選びください。

清水町産若牛フィレ肉のグリエ

十勝産野菜を添えて

または

14時間コンフィしたマンガリツァポーク

十勝産野菜を添えて

◆全てのコース・セットメニューには  
下記が付いております。

○十勝産小麦100%ホテル特製パン

○今月のシェフ特製デザート・コーヒーまたは紅茶

表示の料金は税金・サービス料込です。