

# TOKACHI ITALIAN



## フードバレーとがち

「北海道十勝」の自然が育んだ美食。  
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"イチボ"と"ランプ"は、もも肉の中でも一番サシが  
入りやすく、赤身の淡泊さと霜降りのコクのある柔らかさ  
を併せ持った贅沢な部位。イチボは柔らかく上品な旨み、  
ランプは赤身に脂分が少なくしっかりとした肉質が特徴です。  
希少なふたつの部位の美味しさを、ぜひご賞味ください。

と がち  
十勝ハーブ牛の  
グリル ¥1,680(税抜)

数量  
限定

お肉を美味しくじっくり焼き上げるため、ご提供まで多少のお時間をいただきます。

※店舗によって販売時間が異なります。スタッフまでお尋ねください。※入荷状況により販売できない場合がございます。予めご了承ください。



とがち  
十勝の幸 スパゲティ  
モンテ エ マーレ

¥1,280(税抜)

魚介と野菜の旨味が詰まったトマトソース。たけななファームの「とがちポワロー」の自然な甘みもたっぷり。

とがち  
十勝川西長いもの  
ふわとろチーズ焼き ¥480(税抜)

長いものピューレにラクレットチーズを使ったチーズソースをのせて焼き上げました。



鉄板チーズフォンデュどろぶたソーセージ ¥780(税抜)

放牧で育った、おいしい豚で作ったソーセージを花畑牧場のチーズソースで。



とがち  
十勝マッシュルームと旬の色々キノコ、  
中札内鶏のピッツァ ¥1,180(税抜)

芳醇なキノコの香りをたのしむ秋のピッツァ。



花畑牧場  
生ガトーショコラ ¥480(税抜)

濃厚でとろけるチョコレートの食感と美味しさをお楽しみください。

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、とがちの「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。