

北海道の魅力あふれるひと皿を。

# Discovery Dish

JA グループ北海道 × JR タワーホテル日航札幌

JA グループ北海道とのコラボレーション企画

厳選されたこだわりの3つの食材を用いたメニューで、北海道の生産者や農畜産業の未来を応援します。

Vol.3 January-February



JAあしよろ産いちご  
“スウィーティー・アマン”



“白老牛”



JA道北なよろ産  
“なよろ星空雪見法蓮草”

本企画「Discovery Dish」を通じ、これからの北海道の農畜産業の未来に向けて、  
生産・飼育に取り組んでいる皆様の想いを繋ぐ一助になることを願っています。  
生産者の皆様の熱意が詰まった食材をぜひご堪能ください。

総料理長 津田 敏治



3つのピックアップ食材を是非

*Chef's Selection*

にてお楽しみください。

## Chef's Selection

¥12,000～(¥12,000～¥12,750)

12,000 JPY～(12,000 JPY～12,750 JPY)

〈アミューズ〉  
Amuse

音更町"竹中ファーム" ポワローのフラン  
Green onions flan

〈冷製オードブル〉  
Cold Appetizer

パテ・アンクルート セロリラヴのピューレとレムラード  
Celery root puree and remoulade wrapped in pie

〈温製オードブル〉  
Hot Appetizer

帆立貝、ツブ貝、北寄貝とキノコのブルギニョン パート包み焼き  
Patoiro of scallop,whelk,surf clam and mushroom bourguignon

〈魚料理〉  
Fish

本日の鮮魚と帆立貝のグリル

JA道北なよろ産「なよろ星空雪見法蓮草」のソテーとソースサルサヴェルデ  
Grilled today's fish and scallop with sauteed spinach and salsa verde sauce

〈肉料理〉  
Meat

「白老牛」のロティ 季節野菜と赤ワインソース  
Hokkaido "Shiraoi beef" roti with seasonal vegetables and red wine sauce

〈デザート〉  
Dessert

JAあしよろ産いちご「スウィーティー・アマン」のガトーオペラ  
Hokkaido "Sweety aman strawberry" gateau opera

〈パン〉  
Bread

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル  
Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈食後の飲み物〉  
Drink

コーヒー 紅茶 フレーバーティー  
Coffee or Tea or Flavored tea

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal. Menu of「Today's cheese three Assorted」

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。 ・The price includes tax and 10% service charge.  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です。 ・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。 ・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## Seasons

¥8,800～

(¥8,800～¥9,550)

〈アミューズ〉

音更町"竹中ファーム" ポワローのフラン

〈冷製オードブル〉

キタアカリのヴィシソワーズ

オマールエビのジュレ仕立て

〈温製オードブル〉

帆立貝、ツブ貝、北寄貝とキノコのブルギニョン

パート包み焼き

〈魚料理〉

鮫鰯のクレピネット包み

ベアルネーズソースをグラチネに

〈肉料理〉

関谷牧場"トムラウシジャージー牛"のロティ

季節野菜と有馬山椒のソース

〈デザート〉

レモンとオリーブ香る白いパルフェ

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。  
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

## Seasons

8,800 JPY～

(8,800 JPY～9,550 JPY)

〈 Amuse 〉

Green onions flan

〈 Cold Appetizer 〉

Cold potato mousse with lobster jelly

〈 Hot Appetizer 〉

Patofiro of scallop,whelk,surf clam and mushroom bourguignon

〈 Fish 〉

Monkfish crepinette wrapped with bearnaise sauce

〈 Meat 〉

Hokkaido beef roti with seasonal vegetables  
and japanese pepper sauce

〈 Dessert 〉

White parfait with lemon and olive flavor

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.

Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Short Course "Conception"

¥5,500～

(¥5,500～¥8,050)

〈アミューズ〉

音更町"竹中ファーム" ポワローのフラン

〈冷製オードブル〉

キタアカリのヴィシソワーズ オマールエビのジュレ仕立て

〈スープ〉

カリフラワーのクリームポタージュ"デュ・バリール"

〈肉料理〉

新ひだか町"三石ポーク"のロティ  
アーモンドとマスタードのソース  
または  
「白老牛」のロティ  
季節野菜と赤ワインソース  
(追加料金 ¥1,800)

〈デザート〉

レモンとオリーブ香る白いパルフェ

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。  
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

Short Course "Conception"

5,500 JPY～

(5,500 JPY～8,050 JPY)

〈 Amuse 〉

Green onions flan

〈 Cold Appetizer 〉

Cold potato mousse with lobster jelly

〈 Soup 〉

Cauliflower cream soup

〈 Meat 〉

Hokkaido pork roti  
with almond and mustard sauce  
or  
Hokkaido "Shiraoi beef" roti  
with seasonal vegetables and red wine sauce  
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

White parfait with lemon and olive flavor

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

アラカルト

A la carte

前菜

Appetizer

キタアカリのヴィシソワーズ  
オマールエビのジュレ仕立て

Cold potato mousse with lobster jelly

¥2,200

2,200 JPY

パテ・アンクルート  
セロリラヴのピューレとレムラード

Celery root puree and remoulade wrapped in pie

¥2,200

2,200 JPY

スープ

Soup

カリフラワーのクリームポタージュ"デュ・バリー"

Cauliflower cream soup

¥800

800 JPY

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

アラカルト

A la carte

魚料理

Fish dish

鮫鰯のクレピネット包み  
ベアルネーズソースをグラチネに

Monkfish crepinette wrapped with bearnaise sauce

¥2,500

2,500 JPY

本日の鮮魚と帆立貝のグリル  
JA道北なよろ産「なよろ星空雪見法蓮草」のソテーとソースサルサヴェルデ

Grilled today's fish and scallop with sauteed spinach and salsa verde sauce

¥3,000

3,000 JPY

肉料理

Meat dish

「白老牛」のロティ  
季節野菜と赤ワインソース

Hokkaido "Shiraoi beef" roti  
with seasonal vegetables and red wine sauce

80g  
¥5,000

80g  
5,000 JPY

100g  
¥6,200

100g  
6,200 JPY

120 g  
¥7,400

120 g  
7,400 JPY

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.