

2023年12月8日

報道関係各位

## 十勝管内名店で活躍するシェフ4名と ホテル日航ノースランド帯広シェフ2名による共同イベント 「とちち食の饗宴」2024年2月18日（日）初開催 十勝を愛するシェフ達による一夜限りのコラボレーションメニュー

ホテル日航ノースランド帯広（所在地：北海道帯広市、総支配人：木村尚志）では、十勝管内で活躍するシェフ4名と、当ホテルシェフ2名による一夜限りの美食コラボレーションディナー「とちち食の饗宴」を2024年2月18日（日）に開催します。

地元の洋食、フレンチ、イタリアン、パティスリー、ブーランジェリーのシェフ6名が一堂に会し、他では味わえない特別コースをご提供いたします。

本企画にあたり、当ホテル統括総料理長の津田 敏治と洋食料理長の佐藤 英二が中心となり、これまで地元の皆様に支えられた感謝と今後も十勝に寄り添い歩んでいきたいとの思いを、メニューに込めさせていただきました。イベント当日は、生演奏が流れる中、各シェフこだわりのお料理をご堪能いただくとともに、お楽しみ抽選会を交えたアットホームな時間をお過ごしくください。



ホテル日航ノースランド帯広 JRタワーホテル日航札幌 統括総料理長 津田 敏治（下段中央）ほかシェフ5名

- 日 時 / 2024年2月18日(日)  
受付 17:00～、ディナースタート 18:00～
- 会 場 / ホテル日航ノースランド帯広  
2階ノースランドホール
- 料 金 / お一人様 15,000円(消費税、サービス料込)  
(One Harmony 会員 14,000円)
- 内 容 / コース料理 6品+フリードリンク
- 予約開始日 / 2023年12月11日(月)
- ご予約・お問合せ / 0155-24-1301(宴会予約直通 9:00～18:00)
- メニュー /

- ・アミューズ-満寿屋商店 天方 慎治シェフ  
プチサレ「生ハム」
- ・前 菜 -ホテル日航ノースランド帯広 洋食料理長 佐藤 英二  
音更町たけなかファーム ポロねぎのヴィネグレット ジャがいものムース・毛蟹のマリネと共に
- ・温 前 菜 -ル・ボルドー 加藤 和彦シェフ  
中札内田舎どり もも肉のコンフィ 十勝の豆とキヌアを添えて
- ・魚 料 理 -ラ・ステラポラーレ 西澤 孝昌シェフ  
海の幸3種のフリカッセ 雲丹とイクラのアクセント
- ・肉 料 理 -ホテル日航ノースランド帯広 JRタワーホテル日航札幌 統括総料理長 津田 敏治  
十勝ハーブ牛サーロインの軽いコンソメブレゼ 粒マスタードソースとレフォール
- ・デ ザ ー ト -Cake&Cafe あちろ 織田 武司シェフ  
共働学舎新得農場のフロマージュブランを使ったラッシー風と十勝小豆のアイスクリーム
- ・パ ン -満寿屋商店 天方 慎治シェフ  
うまっしゅパン、十勝小麦ロール、十勝小麦バケット
- ・コーヒー

- ※ 完全予約制・事前チケット制(チケットご購入後のキャンセル・返金はいたしかねますのでご了承ください)
- ※ 未就学児のご入場はご遠慮ください。
- ※ 食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合がございます。
- ※ 7～9名様掛けのご相席となります。予めご了承ください。

#### ■ホテル日航ノースランド帯広について

JR帯広駅隣接、アクセス便利なリゾートホテル。帯広の自然と十勝の美味しい食を楽しむ「やすらぎと感動」のひとときを過ごせるのが大きな魅力。客室数171室、帯広随一の規模を誇る宴会場、レストラン「J」、ラウンジ「オーロラ」では様々なシーンに対応。ホテル日航ノースランド帯広は1997年6月17日、ホテルノースランド帯広として開業し、2007年の4月1日リブランドを経て本年開業26年を迎えました。

住所：〒080-0012 帯広市西2条南13丁目1番地

TEL：0155-24-1234(ホテル代表)

ホテル公式サイト：<https://www.jrhotels.co.jp/obihiro/>

#### ■報道関係の方からのお問い合わせ

ホテル日航ノースランド帯広 担当：鈴木・川原・安保 TEL：011-251-6325(直通 平日9時～17時半)

