

## 地野菜や季節の恵みをダイレクトに楽しめる夕食「十勝ビュッフェ」



全国的に評価の高い、地元・花畠牧場のラクレットチーズは、パゲットやインカのめざめ（ジャガイモ）にたっぷりとのせて味わえます。



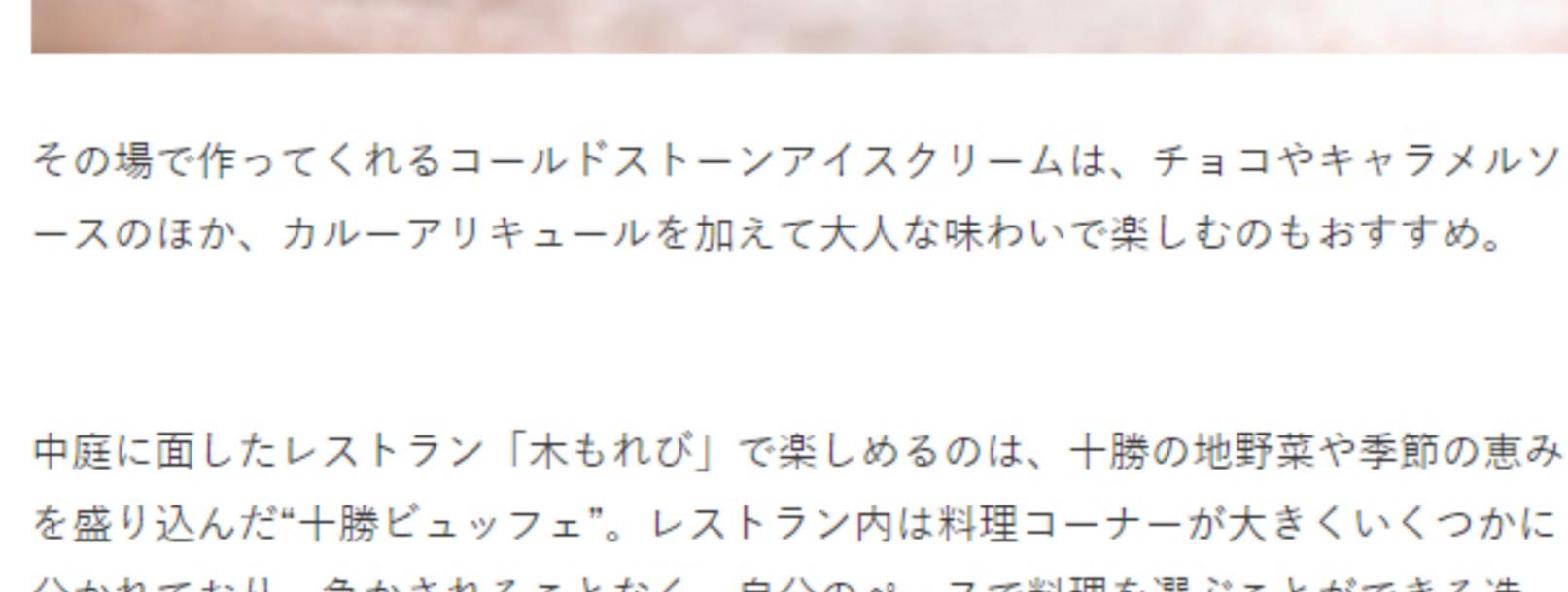
その時に旬の素材が用意されているオリジナル釜飯は、テーブルで自分で火にかけて炊きたてをいただけます。炊きあがるまでの待ち時間も楽しみのひとつです。



メニューに合わせて食器も様々なものが、きちんと用意されています。スープ系の料理には深皿を揃えるなど利用者目線の配慮にも感心。



一風変わったペペロンチーズやカマンペールのみぞ漬けといった、アルコールに合いそうなものが用意されているのも特徴です。



その場で作ってくれるコールドストーンアイスクリームは、チョコやキャラメルソースのほか、カルーアリキュールを加えて大人な味わいで楽しむのもおすすめ。

中庭に面したレストラン「木もれび」で楽しめるのは、十勝の地野菜や季節の恵みを盛り込んだ“十勝ビュッフェ”。レストラン内は料理コーナーが大きくいくつかに分かれています。急かされることなく、自分のペースで料理を選ぶことができる造り。好きなものをゆっくりチョイスできるのがうれしいです。

料理はどれもおいしく、華やかなものばかり。各地のJAから届いた旬食材を使った料理も並びます。オープンキッチンでは十勝産牛のやわらかステーキ（牛脂注入肉）や、海老やかぼちゃなどの天婦羅を実演。特製塩やごぼうとバルサミコのソース、天婦羅には大根おろし、ゆず塩と様々な薫味の用意があるのも魅力的です。

蟹身や根菜など約6種類の具材が用意された釜飯は、好きなものを選んで自分で火にかけるスタイル。1番人気のメニューで、実際に「おいしいからもう1杯」とお代わりしている宿泊者をたくさん見かけました。

食後は小倉プリンやチーズケーキが並ぶデザートコーナーへ。ここではコールドストーンアイスクリームのパフォーマンスが行われていて、ナツツやドライフルーツをミックスしてなめらかに仕上げたアイスを、ワッフルパフェ風に提供してくれます。花畠牧場のキャラメルソースをかけると、より一層おいしく食べられますよ。

## ■夕食「十勝ビュッフェ」

- ・場所／ホテル1階「レストラン 木もれび」
- ・利用時間／17時30分～20時（最終入場19時30分）
- ・子ども備品／子ども用イス、木製のトレー、カトラリー、ペーパースタイなど
- ・備考／メニューカードにアレルゲン表示あり

※記載のメニュー・食材は、季節や仕入れにより変更となる場合があります

更新日／2017年10月31日