

# 富良野 ラベンダーから始まる 「夏のはしり」のビュッフェ STORY

十勝岳連峰と夕張山地に囲まれている富良野盆地。一級河川「空知川」が流れており十勝岳の恵を運んでくれている。年間の気温差も大きく、夏は30度超え、冬は-30度を下回る。1日の中でも朝晩の気温差が大きく、この気温差が作物のおいしさを凝縮させている。夏の早朝には雲海が広がることも。

「植えれば何でも育つ」と言われる富良野地域。「ふらの」ブランドを維持するため生産者が日夜手間ひま惜しまずに作物を育てている。

7月はラベンダー最盛期。富良野の夏野菜も出荷が始まります。今回は、シェフが日頃から足を運んでいる農家さんから、採れたて野菜をたっぷり。高タンパク・低カロリーで注目の富良野産エゾシカ肉や、ブランド「ふらの和牛」も使ったシェフのアイディアを存分にお皿の上で楽しんでください。

## 『ビュッフェレストラン』

お一人様 6,000 円 ※予約制

### MENU

14:30 迄お越し下さい

#### 【前菜】

- ・おかの農園ミニトマトとバジル  
富良野チーズ工房のモッツアレラのサラダ
- ・富良野野菜のグリーンサラダ
- ・富良野エゾシカ肉のバテドカンパーニュと  
富良野野菜のピクルス
- ・おかの農園玉葱の新芽のジェノベーゼ風冷製カッペリーニ

#### 【スープ】

- ・おかの農園バジルの冷製ポタージュ
- ・富良野産スイカのカスバッチョと富良野野菜のブランシール

#### 【魚料理】

- ・森農園のイモと函館産夏鱈のブランドのコロッケ  
スープドボワソソ仕立て

#### 【肉料理】

- ・富良野エゾシカ肉のボロネーゼ
- ・上富良野町ポークバラ肉のコンフィと  
遠藤農園キャベツのシュクルート
- ・ふらの和牛モモ肉のローストビーフ
- ・富良野産エゾシカスネ肉のトマト煮込み

#### 【デザート】

- ・富良野メロン

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。  
予めご了承ください。

次回以降の  
お知らせ

●8月2日(土)・3日(日): 積丹  
●9月6日(土)・7日(日): 松前  
を予定しています。  
詳細は HP でご案内致します。  
<http://www.cool-star.jp/>

## 『カフェ』※当日利用 OK

### MENU

#### 【フード】

- ・シェフのスープ 550 円
- ・シェフのサラダ 550 円
- ・本日のデザート 880 円
- ・その他 3~4 品を予定。当日をお楽しみに。

#### 【ドリンク】

- ・サッポロクラシック 770 円
- ・ノンアルコール 550 円
- ・ソフトドリンク各種 550 円
- ・ふらのワイナリー ブドウジュース 660 円

### ★ふらのワイナリー ワイン★

#### ふらのワイナリー限定販売

- ・工場限定 (赤) . . . . . 660 円
- ・工場限定 (白) . . . . . 660 円

#### 富良野市内限定販売

- ・オリジナル赤ワイン . . . . . 550 円
- ・オリジナル白ワイン . . . . . 550 円

※ボトルでのご購入のお客様はふらのワイナリーにてお買い求め頂けます。