



地・産・応・援

MADE in てしかが



vol.4

空をわたる風、
どこまでも続くグリーン、
豊かに広がる美しい水の大地。
弟子屈の大自然に育まれたとびきりの食材を、
心をこめて調理した「ごちそう」。
自然を眺めながらの食事は、
心にも身体にも嬉しい時間です。
弟子屈での旅のひとこまが、
美味しく楽しい時間で
ありますように。



空と緑と
ごちそうと

MADE in てしかが ガイド

発行所：てしかがえこまち推進協議会 食文化部会

問合せ先

てしかがえこまち推進協議会 事務局
(弟子屈町役場観光商工課)

015-482-2940

表紙の写真 / 田澤 淳子 (写真家、弟子屈町在住)

FREE
ご自由に
お持ち下さい

2023年4月発行

屈斜路プリンスホテル

～湖畔のホテルで楽しむディナーbuffet～



屈斜路湖畔に佇むリゾートホテル。国道側の池に面した、天井高約10mの開放感あふれるガラス張りのレストランが「ルーベニュー」です。ここでは星をイメージした照明がきらめき幻想的な空間でディナーbuffetを楽しむことができます。

ディナーbuffetで供されるメニューのひとつが、料理長こだわりの「本格中華、弟子屈産豆腐を使用した四川麻婆豆腐」。使用しているのは小粒ながら味のしっかりした弟子屈大豆を使った木綿豆腐。シンプルな素材を、辛さとコクを出す2種類の豆板醤、風味と刺激の四川山椒でパンチのある逸品に仕上げられています。

※仕入状況により変更させていただく場合がございます。



本格中華、弟子屈産豆腐を使用した四川麻婆豆腐

- ディナーbuffet 大人 ¥5,000、小人 ¥3,500、幼児 ¥1,750 ※3歳以下無料
 - 弟子屈町屈斜路温泉
 - 015-484-2111
 - 営業日:2023年4/22~11/18
 - 18:00 ~ 21:00 (20:30 ラストオーダー)
 - 200席
 - <http://www.princehotels.co.jp/kussharo>
- ※満席等でお待ちいただく場合もありますので、お問合せください。

カフェうりむっ

～地域に根ざした温かなカフェ～

弟子屈町から川湯温泉に抜ける国道391号線沿い。国道に面しているながら少しも車が気にならず、木々や小鳥のさえずりなど、自然に囲まれた静かなカフェです。こちらは、カフェの畑で収穫した季節ごとの自家栽培野菜がお皿を彩る、地域に根ざした人気のお店。オススメは、リーズナブルな価格で食べられる「日替わりランチ」。オーナー夫妻が「想像を超えた味を」と工夫を凝らすお皿は、いつも驚きに満ちています。冬の間は故郷の丹波で猪猟師をしているというご主人、カフェのメニューには珍しい猪肉のセットも。お花の美しい

カフェの庭には、手作りの石窯があり、月に1度ほどは「ピザの日」があるそう。いつ訪れても、気持ちの安らぐ、ほっとする時間を過ごせるカフェです。



日替わりランチの一例(シント口丼)

- 日替わりランチ ※価格はおたずね下さい
 - 弟子屈町字美留和原野315-1
 - 015-482-6033
 - 4月下旬～10月下旬
 - 9:00 ~ 21:00
 - 木曜日、第1・第2・第3水曜日 定休
 - 16席
 - うりむっブログ
 - <http://tesikaga-urimuu.asablo.jp/blog>
- ※感染症予防にご協力くださいませ。

屈斜路湖 鶴雅オーベルジュ SoRa

～オーベルジュでいただく本格的なコースランチ～



屈斜路湖のほとりに建つ大きなログハウス。宿泊は1日2組限定の贅沢なおもてなしで人気のオーベルジュです。重厚な扉の向こうは明るい日ざしのふりそぐレストランになっていて、本格的なコースランチをいただくことができます。窓の向こうには手入れの行き届いた広い庭が広がり、リゾートに来たかのような。ランチは、鉄鍋グリルの「NITAY (ニタイ)」、本格的なコース料理を味わう「SORA (ソラ)」の2種類。このうち、NITAYでは、摩周そば粉を使った前菜が提供され、季節ごとの野菜とともに頂くことができます。順番にサーブされるお料理はどれも美しく、屈斜路湖での想い出が心に残るひとときとなること間違いなしです。



ニタイコース 総写真撮影イメージです

- ランチコース[ニタイ] ※価格はおたずね下さい
 - 弟子屈町屈斜路269
 - 015-484-2538
 - 6/1～10/中旬(予定)
 - 11:00～14:00(ラストオーダー 13:30)※要予約
 - 定休日なし
 - 30席
 - <http://www.auberge-sora.com>
- ※食材仕入れの関係で内容が変更になる場合がございます。

ワッカヌプリ

～水と山を望みながらの贅沢なランチタイム～

ワッカは水、ヌプリは山、水と山に囲まれた静かな温泉宿は、一日一組のみの限定。美しいロケーションと評判のお料理、そして細部まで行き届いた上質なサービスで、なかなか予約が取れない人気の宿です。こちらでいただく予約制のランチは、道東の旬がたっぷり詰まった和食のコース。お料理の内容は季節ごとに変わり、なるべく地産にこだわり吟味した食材を、「おいしい時期に」「おいしい調理法で」提供しようと、料理長自ら腕をふるう特別なお料理ばかりです。写真のお料理はコース料理の一皿で、弟子屈産のジャガイモを使った一品。ワクワクするような味と演出もこの楽しみのひとつ。特別な日にいただきたい、特別なランチです。



ラムを引き立てるのは弟子屈のじゃがいも

- ランチコース ¥16,500 (要問合せ)
- 弟子屈町サワランチサップ6番地8
- 015-486-7271
- 通年
- 11:30～完全予約制(ランチは1日1組のみ)
- 不定休
- 12席
- <http://www.wakkanupuri.com>