

Special Champignon Menu

Food Action for Horse's

マイステイズ・ホテル・グループは、
競走馬として活躍した馬たちの引退後の余生や
リトレーニングなど、その後の多様な活躍の場を
創出するための持続可能な仕組み作りとして、
馬厩肥を活用した良質なマッシュルーム栽培に
取り組む「ジオファーム八幡平」の活動に賛同し、
スペシャルティメニューの開発を企画いたしました。
マッシュルームは、仏名「シャンピニオンパリ」、
パリのキノコを意味するその名の通り、
14世紀のフランス、ベルサイユ宮殿にて
発見・栽培されたと記されています。
栽培方法には馬厩肥による培地づくりが良いと
植物学者から発表された経緯から、
19世紀にロワール川流域で大規模生産された時にも騎兵学校から
供給された馬厩肥が利用されたと伝わります。
「ジオファーム八幡平」で栽培されるマッシュルームも
標高が高く冷涼な環境と乾燥した空気、
岩手山からの伏流水がベースになる湧き水を活用し、
後味の良い香りゆたかな品質で生産されています。
「ジオファーム八幡平」の豊かな自然環境でのびのびと過ごす
個性豊かな元競走馬たちに思いを馳せながら、
滋味豊かな恵みをお楽しみください。



そばの町として知られる十勝新得のそば粉を使用した
TERRAオリジナルのガレット生地
マッシュルームの旨みを凝縮させた特製ペースト、
ほんのりとスパイスを効かせたチキン、さらにスライスしたマッシュルームと
チーズをたっぷりとのせてスキレットで焼き上げました。
表面はカリッと、中はしっとりジューシーに。
温泉玉子とマッシュルームの旨みは相性抜群です。

八幡平マッシュルームのガレット チキンのエピソード風味

1,630 yen



軽くソテーして香ばしさを出し、
香りを引き立たせたマッシュルームのピュレと
濃厚な生クリームをリッチに合わせて
芳醇なアイスクリームを作りました。
とろけるような舌触りは絶品です。

八幡平マッシュルームのアイスクリーム

650 yen

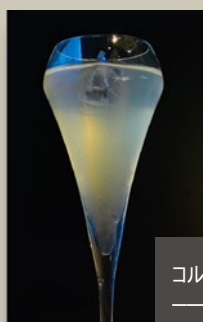
Recommended Drink Menu

八幡平マッシュルームメニューと
一緒にいかがでしょうか？



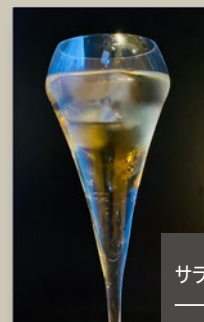
クラフトビール「空知エース」と、
ジンジャーエールで仕上げて
おります。口の中にビールの
香りがふわっと広がり、
弾ける泡とのハーモニーが
絶妙です。

空知シャンディガフ
730 yen



白ワインをベースに
レモンソーダで飲みやすく
酸味と炭酸がとても爽やかに
感じられるドリンクです。

コルテーゼオペレーター
750 yen



ジンジャーエールとライムを
混ぜてあわせほどよく酸味の
効いたドリンクです。
下の層がシロップとなっており
お召上がり方によって
甘さが加わります。

Non-alcohol
サルトガクローラ
660 yen