

●フェルム ラ・テール

○2017年6月、美瑛のパッチワークの丘にオープンしたレストランと洋菓子店。
フランス語で「大地の農業」を意味し、美瑛町で収穫された農産物の魅力を引き出した美食を提供してくれる。

○ランチのお薦めは“美瑛産ポークと白いんげん豆のトマト煮込み”
(大地のスープ、パン、飲み物付・1,944円)。

スープは日替わり。この日は越冬大根、長ネギ、玉ネギのスープで、道産昆布だしに微量の塩で味付けした、素材の風味を全面に押し出した自然な味わい。

自家製の焼き立てパンはモチリ、小麦の香ばしさをまとっている。

トマト煮込みは低温調理された豚肉が絶品。ナイフを当てただけでホロリと崩れ、噛むほどに素材のうま味がにじみ出てくる。甘さと酸味のバランスが良いソースも格別。

○ショップのお薦めスイーツは、千代田牧場のジャージー牛から搾ったノンホモ牛乳を原材料とする大地のプリン“美瑛ウ・オ・レ”(324円)は、濃厚でなめらかな口当たり。

○その他のスイーツも感動的な美味しさ。

○真っ白な大地にぽつんとたたずむ「フェルム ラ・テール」
で、美瑛の農産物のおいしさと非日常を楽しんで欲しい。



フェルム ラ・テール

上川郡美瑛町字大村村山・TEL (0166) 74-4417

【時間】10月～4月／ランチ11:00～15:00・

カフェ10:00～17:00※その他の月はHPに掲載

【定休日】10月～4月／月曜日、火曜日

(祝祭日の場合は翌日)※その他月はHPに掲載

●52席(夏期24テラス席)●子どもイス有●禁煙●P有



○そだねーのカーリングに感動。

○次回は口の中で溶けるオムレッツ

