

丘の上のわくわくカンパニー 「ハートンツリー」



世界とつながる、鶴居村の魅力発信基地

お問い合わせ Tel・Fax 0154-64-2542
HP : <https://heartntree.jimdo.com/>



丘の上の酪農応援レストラン

鶴居村の酪農家を応援しようと、1999年に始まったレストラン「ハートンツリー」。代表の服部さんが一目惚れをした、鶴居村を一望できる丘の上にあり、鶴居村の生乳、自家製のハーブやチーズなどを贅沢に使用したメニューを提供しています。店内は古き良き時代のヨーロッパを思わせる、木のぬくもりあふれる内装。手仕事の似合う丁寧な暮らしこそ、服部さんの描く楽園であり、道東の魅力でもあります。

その他、同じく生乳を使ったチーズづくりやガーデンヨガ(夏季限定)など、アクティビティも多彩に展開。多くの人に鶴居村の魅力を知ってもらおうと、農作業の手伝いをする代わりに宿と食事を提供するWWOOF

(ウーフ)のホストにも登録し、世界中からゲストが訪れています。



会社概要

法人名：株式会社
丘の上のわくわくカンパニー

〒085-1200
北海道阿寒郡鶴居村字雪裡496-4

創業年：1999年

代表者：服部佐知子

従業員数：8人（パート含）

一言PR



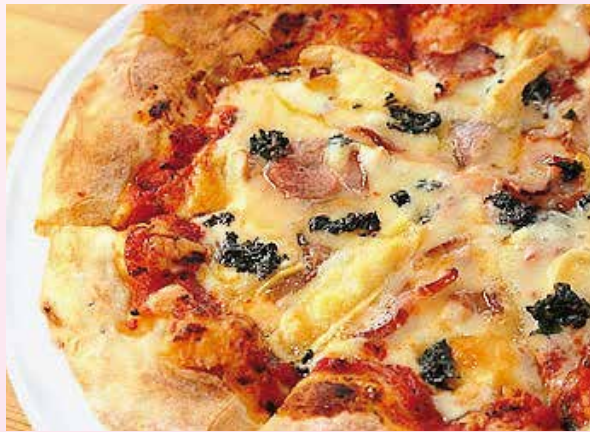
代表取締役
服部佐知子

当初ここは水も電気も通っていない、地元の人も住めないと思うような場所でした。けれど周囲の手助けがあってレストランが始まり、2021年には増改築して席数を大幅に増やしています。好きなことを追求しているので、大変でも常に事業を続けることしか頭にないんです。自分のやりたい場所へ飛び込む勇気が大事ですね。今後は息子が継ぐため、地元の酪農を応援しながらまた違ったハートンツリーの魅力が増えていくと思っています。



鶴居のしあわせレストラン

ハートンツリーはその日の朝採れた生乳をふんだんに使ったメニューばかりです。特にオススメは旬の食材を贅沢に使用した、彩り豊かな「ガーデンランチ」。その他、事前予約ディナーコースも3つから選択できます。



自然を楽しむ手仕事時間

料理教室、ストリングチーズづくり、パンづくり、ガーデンヨガなど体験メニューが楽しめます。中でも料理教室はその月ごとに各国の家庭料理を身近な食材で再現します。講師はゲストで訪れる旅行者が行うことも。生きた食文化と歴史に触れる体験が叶います。



宿泊付き丘の上のワイン会

ハートンツリーでは月に1度、先着10人の「丘の上のワイン会」を行っています。毎回4種のイタリアワインとワインに合うイタリア料理のフルコースを提供。ワインの醸造を学び、ワイン研究で博士号を取得したソムリエがマニアックなポイントを紹介します。



理想を叶える小さな結婚式

2~30人までの小規模のレストランウエディングを行っています。ウエディングケーキはもちろん料理も自家製ハーブなどを使用した華やかなガーデン仕様。1輪から選ぶハーブブーケなどオリジナリティあふれる仕掛けが魅力。プロのカメラマンによる記念日フォトも組み合わせることが可能です。

