

レイクビュービューフェレストラン 「波の音」 春のお献立

3月～5月末日までを予定

- 冷製料理 自社農園産そば粉クレープサラダ
春の山菜づくし盛り合わせ『フキ・菜の花・山わらび』
北海道産たこのタタキ～サフラン風味の焼きネギとディップソースを添えて～
伊達産砂肝のネギ黒胡椒和え
春ニシンの一口マリネ
洞爺産ワカサギの南蛮漬け
北海道産パスタのフライ
北海道産蕎麦のフライ
北海道産ラム肉のゼリー寄せ
山ウドのサラダ 焼き味噌掛け
恵庭産小松菜とヤーコンのサラダ
- 和食 板前こだわりの春の彩り野菜の握り寿司
～焼きニンジンの軍艦、塩昆布入り一口手毬寿司、細竹木の芽味噌等5種
北海道産の新鮮お造り4種～苫小牧産ホッキ貝、増毛産南蛮エビ等～
じっくり焼き上げる春の恵み焼き4種 “タケノコ” “ヒラタケ” “ヤマメ” “長いも”
和風ロールキャベツ
シラスとソラマメの炊き込みご飯
伊達産鶏を使った二色そうめん
北海道産フキの醤油漬け
出汁にこだわりじっくり煮込んだ噴火湾産カレイの煮付け
- 洋食 波の音の名物！北海道産ブランド牛ステーキ
大人気！料理長自慢オニオンスープカレー スパイスとの相性ばっちりの春野菜を添えて
アクアパッツァ風に仕上げたサクラマスのムニエル
チーズたっぷりリゾットグラタン～五穀の香りとワイルドライスの食感をどうぞ～
春野菜と魚介の日本酒蒸し煮
伊達産鶏ムネ肉の紅茶蒸し
春キャベツをたっぷり使った『食べる』ミネストローネ
菜の花とキノコの和風パスタ
彩り野菜の焼きたてピッツァ
- 中華 麺にもスープにもこだわった！無添加自家製醤油ラーメン
鮑を丁寧にご飯で包んだハスの葉包みおこわ
北海道産豚スネ肉とゴボウの醤油煮
噴火湾産新鮮魚介の香港蒸し
新鮮野菜と蒸し大根餅
甘酢ではなく“黒酢”で勝負！三年熟成黒酢の酢豚

スイーツ パティシエ手作りスイーツ

桜香る季節にピッタリ！桜風味のショートケーキ

イチゴカルピスゼリー

キャラメルクリームのカトー

ほろ苦コーヒーゼリー

ブルーベリーチーズケーキ

冷やし汁粉 ～白玉団子添え～

※仕入れ状況により一部メニューを変更させていただく場合がございます。

※上記の他、ソフトドリンク・お漬物等のコーナーやお子様用メニューもございます。