

冬のお献立（十二月～二月末日を予定）

※十二月三十一日～一月二日はお正月特別膳をご用意致します。

食前酒

オリジナルホットカクテル「冬灯り」

先付

手作り生湯葉の北海道産ウニのせ

前菜

早来産生ハムと冬みかんの焦がし焼き添え
エゾアワビの大船煮
エゾシカ肉のテリーヌ
紋別産ポタンエビ松雪焼き
根室産寒サバ竹皮焼き寿司
大滝産シメジと菊花のゴマ浸し
壮瞥産リンゴ釜盛り

先椀

噴火湾産タラの白子椀

御造り

噴火湾産真カジカうす造り
かまくら盛り四種
・道南産マダイの焼霜
・虎杖浜産ドナルドサーモン
・北海道産本マグロ
・噴火湾産ホタテの竹紙炙

焼物

羅臼産キンキの西京漬け香り焼き

強肴

洞爺産黒毛和牛の燻製ステーキ

酢肴

北海道産寒ブリのミルフィーユなます

食事

北海道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留椀

北海道産切り干し大根と油揚げの赤出し

香の物

手作り漬物四種盛り
登別藤崎わさび園のわさび昆布

デザート

和スイーツvs洋スイーツ
☆矢代料理長特製甘味二種
・ユリネのお汁粉
・長いも蜜浸し抹茶餡のせ
★パティシエ高橋の特製ケーキ三種
・オレンジのブランドー使用ガトーショコラ
・ラズベリーとピスタチオのムース仕立て
・冬いちごのタルト

乃の風茶寮 料理長 矢代 照一 

※内容は仕入れ状況により一部変更させていただく場合がございます。