

春のお献立（三月～五月末日を予定）

食前酒

オリジナルカクテル「春恋し」

先付

噴火湾産アナゴとフキの芽巻き

前菜

和の重

・洞爺産大納言(大きな小豆)のひばり和え

・紋別産ボタンエビの大和巻き

・タラの芽ピーナツ味噌掛け

・道産春ニシンの野菜漬

洋の重

・壮瞥産オロフレトマトの焦がしスプーン

・虎杖浜産ドナルドサーモンの自家製マリネ

・北斗産ウドの黄味ゼリー寄せ

先碗

噴火湾産アブラコ葛たたき

御造り

噴火湾産ヒラメ野菜添え

北海道産本マグロ 赤身と炙りの市松造り

厚岸産生ウニ

苫小牧産ホッキ

函館産サワラ

焼物

タケノコ二種の挟み焼き

強肴

洞爺産黒毛和牛ステーキ シチュー仕立て

酢肴

勇払産蒸し鶏と菜の花の昆布押し 芋酢掛け

食事

道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留碗

厚岸産アサリの赤出し

香の物

料理長の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

のぼりべつ酪農館のバニラアイス


手作りいちご豆乳羊羹

乃の風パティシエの特製ケーキ

・桜風味のタルト

・フロマージュ・ブラン

・春いちごのコンポート

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。