

# 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 目の前で作ります！噴火湾産ソイのカルパッチョサラダ  
道産ニシンのつみれと焼きネギの酢味噌がけ  
茹で豚肉のみどり和え  
虎杖浜産ドナルドサーモンの酢油がけ  
山菜食べ比べ ～タケノコ・こごみ・フキ～  
赤平産ラム肉とそら豆のハーブマリネ  
ハマグリと野菜の冷製チャウダー  
中華おつまみ5選 ～ピータンチーズ・大根の酢漬け・生姜とちりめんの佃煮 等～
- 和食 板前のこだわり～『春野菜の握り寿司』厳選三種  
～春キャベツを使った手毬寿司・ウルイと山菜の炊き込み手巻き寿司 等三種  
熱々！春の揚げたて天ぷら五種～春ニシン・細竹・ふきのとう・菜の花・長いも～  
新鮮な北海道産お造り～南蛮エビ・マグロ・鯛・ホタテの殻盛り  
鯛のあら炊き  
そら豆と筍の炊き込みご飯
- 洋食 大人気！北海道産ブランド牛ステーキ ～お好きなソース・トッピングで～  
波の音名物！料理長こだわりのオニオンスープカレー ～旬の春野菜を添えて～  
雪の下キャベツとベーコンのポトフ  
伊達産鶏肉のクネル ～キノコのブルーテ～  
北海道産マグロと菜の花のペペロンチーノ ～二種フレーバーオイルで～  
道産サクラマスのポワレ ～グリーンピースのソース～  
北海道産じゃがいものクリームスープ  
本場のシェフが作る！ベトナム風生春巻
- 中華 野口観光オリジナル麺「春よ恋」を使用した白い坦々麺  
滝川産鴨肉の北京ダックスタイル  
北海道産カスベ対決 ～チリソース煮 VS 南蛮漬け～  
道産牛とピーマンのジンジャーオイスター炒め  
レンコンのはさみ揚げ ～豆鼓ソースがけ～
- スイーツ 洞爺産キャベツのシュー  
マCHEDニア  
滑らかな食感のフロマージュブリュレ  
チェリーチーズケーキ 等

※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。