

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「花筏くはないかだく」

先付

鯛の白子と真子の食べ比べ

前菜

春の旬菜和洋七種溶岩盛り

- ・伊達産砂肝とごみのおからまぶし
- ・独活の牛肉巻き

・噴火湾産ボタンエビのミニトマト詰め　くレムナードソースがけく

・苫小牧産ホッキのマリネ

・道産イチゴと早来産生ハムのピンチョス

・桜鯛の押し寿司

・噴火湾産アブラコの煎餅

先　　碗

春の若竹汁（若タケノコのお吸い物）

御造り

ハマグリの酒炒り

北海道産ニシンの酢め

噴火湾産タコの炙り

北海道産本マグロ

噴火湾産メバルの姿造り

焼　　物

北海道産鰯の変わり焼き

強　　肴

洞爺産黒毛和牛のステーキ

酢　　肴

余市産南蛮エビの酢め　く手毬見立てく

食　　事

道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留　　碗

うるいの赤出し

香の物

料理長手作り漬物五種盛り

デザート

洋と和のスイーツ五種盛り

洋のスイーツ

・プチダックワーズ

・ベリーオペラ

・タルトシトロンピスターシュ

和のスイーツ

・桜の水ようかん

・ヨーグルトのきな粉がけ　くゴマ風味く

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。