

夏のお献立（六月〜八月末日を予定）

食前酒

オリジナルカクテル「夏の宵くなつのよい〜」

先付

オロフレトマトの冷製だし

前菜

夏の旬菜和洋七種盛り

・夏野菜のピクルス

・夏タコのタルタル風

・サーモンムースのプチシュー

・グリーンアスパラと日向夏の金山寺味噌和え

・滝川産鴨肉を使った鴨わさ

・紋別産ボタンエビのびしゃ玉焼き

・函館産イカの磯辺揚げ

先碗

噴火湾産焼きアナゴと冬瓜の薄くず仕立て

御造り

北海道産の恵み五種盛り

・日高産ツブ貝とホヤの水貝

・小樽産シャコのルイベ

・噴火湾産アブラコの焼霜造り

・浜中産海水ウニ

焼物

噴火湾産スズキの山葵おろし焼き　〜泡コショウを添えて〜

強肴

洞爺産黒毛和牛ステーキ　〜トマトのヴィネグレットソース〜

酢肴

蒸しアワビと白ずいきの姫酢がけ　〜じゅんさいと共に〜

食事

道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留碗

新生姜とミョウガの赤出し

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

・水牡丹

・ライチと桃のムース

・塩キャラメルエクレア

和のスイーツ

・枝豆の冷やし汁粉

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。