

レイクビュービュッフェレストラン 「波の音」 秋のお献立

～11月末日までを予定

冷製料理 北海道産サンマのスモーク 梅肉ソースのサラダ仕立て
北海道産穴子の煮奴
秋の味覚 竹盛り
大滝産シメジとスルメイか使用 中華風前菜 松の実添え
北海道産無塩せきベーコンと干し柿のピンチョス
伊達産鶏肉使用 じっくり煮込んだ紅チャーシュー
秋の収穫を祝う畑のムース～北海道産カボチャとピーズの2種～

和食 板前のこだわり秋野菜の彩り握り寿司
～大滝産シイタケやのぐち北湯沢ファーム産長いもなど食感を生かした5種
北海道の新鮮な恵み4種（お造り）
豪快！北海道産マグロの解体
根室産炙りサンマの一本寿司
出汁にこだわった一品！サロベツ産鴨肉を使った“鴨南蛮蕎麦”
実りの秋栗のホクホク炊き込みご飯
根室産花咲ガニの鉄砲汁
秋野菜をまるごと使ったお勧めのお漬物三種

洋食 これぞ波の音名物！北海道産ブランド牛ステーキ
乃の風オリジナル！料理長自慢のオニオンスープカレー 秋野菜添え
北海道産赤ワインと北海道産牛すき焼き風煮込み
伊達産白菜のスープ煮 北海道産タマネギソーセージ添え
洞爺産まるごとカボチャと小海老のまるやかスパイシー仕立て
北海道産エゾシカ肉のスモークプロシエット
噴火湾産タラとマッシュポテトの焼き立てピッツァ
洞爺産ニンニクの芳醇バーニャカウダと洞爺産根野菜の七色コーディネート
近海の幸を洞爺産菜種オイルで仕上げた“TOYA アヒージョ”
洞爺産いろいろポテトのオープン焼き
北海道産小麦「はるきらり」と「ゆめちから」を使用したオリジナルパスタ

中華 食感×旨ダレ“伊達産鶏肉の北京ダック風包み”
伊達産鶏肉を大胆にカットした油淋鶏（ユーリンチー）
杖浜産ドナルドサーモン夏野菜甘酢がけ
北海道産もち米の点心対決～豊浦 SPF ポーク VS 紅ズワイガニ～
札幌黄玉ねぎ練りこみ道産小麦麺使用 乃の風特製味噌ラーメン
中華菜膳スープ茶漬け～角煮入り香ばしいおにぎりに、優しいスープを注いで～
洞爺の老舗”宮武豆腐店”の木綿豆腐と噴火湾産ホタテ貝のXOソース

スイーツ ラズベリー風味のフレジェ
チョコレートクリームのパリブレスト
ピスタチオとアプリコットのムース仕立て
北海道素材 乃の風チーズケーキ
冷やし汁粉 ～白玉団子添え～
桜のゼリー
中華杏仁豆腐 ～いちごソース掛け～

※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。