

食事処乃の風茶寮 秋

※十一月末日までを予定

食前酒 オリジナルカクテル撫子

先付 干しぶどうと焼き穴子の壮瞥産りんご和え

前菜 丸十いが揚げ栗渋皮煮

日高産 サーモンの柿寿司

松葉むかご土佐煮

幌延産 合鴨粟ロース焼き

紋別産 牡丹海老松の実焼き

いちよう玉子

菊菜のムース

先 椀 函館産 スズキ葛打ち 澄まし仕立て

造り 日高産 時鮭のルイベ

留萌産 柳の舞昆布

苫小牧産 北寄貝

石狩産 シャコ

積丹産 生雲丹

焼物 噴火湾産黒ソイと野付産ホタテ貝 洞爺産赤しそと葱の二色ソースで

強肴 洞爺産 黒毛和牛のステーキ 季節の地場野菜と共に

酢の物 釧路産 秋刀魚の南蛮漬け

食事 北海道産「ゆめぴりか」釜焚き

留 椀 大滝産 なめこと三つ葉の赤出汁

香の物 登別藤崎わさび園のわさび昆布

矢代手作りのお漬物四種

デザート 白玉ぜんざい

登別酪農館の南瓜アイスクリーム

乃の風特製ケーキ 抹茶のフィナンシェ

ザレイクビューTOYA乃の風リゾート

和食料理長 矢代 照一 

※仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。