

夏のお献立（〓八月末日を予定）

食前酒 オリジナルカクテル 湖畔の水辺

先付 増毛産蛸と夏野菜のゼリー寄せ

前菜 ・北海道産とうもろこしの摺り流し
・北海道産ズワイ蟹の砵巻き

・増毛産牡丹海老の茶巾しぼり？

・伊達産蒸し鶏と洞爺産小松菜の白和え

・北斗産ヤングコーンのベニエ 鯨ベーコンと共に

・のぐち北湯沢ファーム産太陽の恵みトマトの一口カプレーゼ

・早来産生ハムのクレープ巻き

先碗 留寿都産豚肉を使った沢煮碗

造り ・松前産鮑の水貝

・根室産自家製メ鯖

・噴火湾産マコガレイ

・噴火湾産時鮭のルイベ

・北海道産ズワイ蟹の洗いと炙りの二種

焼物 北海道産穴子と米茄子の焼き八寸

強肴 洞爺産黒毛和牛ステーキと知床どりの幽庵グリエ

酢の物 大沼産新じゅん菜の変わり酢物

食事 北海道産「ゆめぴりか」釜焚き

留碗 網走産しじみの赤出汁

香の物 料理長矢代手作りのお漬物四点
登別藤崎わさび園のわさび昆布

デザート ・手作りわらび餅

・洞爺産赤しそのシャーベット

・乃の風特製ケーキ

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。