

“ようこそ”  
輝く太陽を浴びた洞爺湖 タザりの湖畔

食前酒 “エテ”

おもてなしのアントレ

大沼産じゆん菜の生姜酢 山桃ゼリー寄せ オクラ胡麻豆腐

早来産生ハムと富良野産メロンのピンチョス

室蘭産うずら玉子のポーチとラタトゥイユ

白老産蛸のオリーブ和え

伊達産カリフラワーのスープ ターメリックの香り

チリオイルのアクセント

お造り

函館産 本鮭 紋別産 牡丹海老

檜山産 鮑 余市産 平目 虎杖浜産 鱒

北海の海の幸トリオ 三種の食べ比べ

野付産帆立貝のまつも焼き

室蘭産アイナメのソテー

オホーツク産タラバ蟹の湯葉巻き

洞爺産赤しそのグラニテ

洞爺産黒毛和牛ステーキ エシャロットソース

カボチャのミルフィーユと旬の野菜を添えて

乃の風特製手作りスイーツ

仁木産チェリーのフラン

豊浦産イチゴのモンブラン

季節のフルーツタルト

桃のコンポート ナイアガラジュレ添え

登別酪農館のチョコレートアイス

小菓子

コーヒーまたは紅茶

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。