

レイクビューbuffeレストラン「波の音」冬のお献立

(2月末までを予定)

- 前菜**
- 噴火湾産青ツブしぐれ煮潮仕立て
カスベの煮こごり
洞爺産南瓜とインカの目覚め 2色の味噌かけ(柚子味噌・田楽味噌)
洞爺ますの自家製マリネ 洞爺産自然塩とディールの香り
北湯沢のぐちファームのトマトジュレ 北海道産ズワイ蟹のサラダ添え
ブロッコリーとエビのテリーヌ
紅茶鴨スモークの冬菜和え
胡瓜と海月の冷菜
- 麺・パン**
- 幌加内産 三七そば のぐち北湯沢ファームのとろろなどお好みの具材を
焼き立てプレート 自家製ルバーブジャムと二種の地元果実のジャム
- サラダ**
- 料理長 田和夫の気まぐれサラダ「お好みの野菜でシーザーサラダをお作ります」
きままStyle 新鮮8種の地場産野菜とトッピングを自由に
- スイーツ**
- パティシエ小林 乃の風チーズムース
道産南瓜のシフォン 3種のソースをお好みで
噴火ガトーショコラ
フルーツたっぷりタルト
特製マンゴープリン
※いずれもパティシエ小林がその日の朝に作るオリジナルスイーツです。
是非ともご賞味下さいませ。
- フルーツ**
- メロン、葡萄、オレンジなど その日の良いものを
ヘルシー人参ジュース
- 実演**
- 目の前で焼き上げる 洞爺湖あか毛和牛のステーキ
～北見産玉ねぎで作ったシャリアピンソースと洞爺湖自然塩を使用した特製わさび塩～
自家製ソースで愉しむ“地産地消”串揚げ
伊達産黄金豚、北見産たまねぎ、室蘭うずら團玉子、噴火湾産蛸
伊達産ミニトマトベーコン巻、北見産玉葱、日高産モッツァレラチーズ
※特に甘味の強いミニトマトがお勧めです。
噴火湾産牡丹海老の塩ふり焼き こおばしい香りもご馳走

フレンチ	豊浦産塩豚と洞爺産とら豆と黒豆の煮込み〜ワインとの相性も抜群 噴火湾産帆立のソテーとサフラン香るポテトクリーム 国産野菜のラザニア 又は ミートラザニアを日替わりで
パスタ	浅利の旨味をトマトと絡めたスパゲティ 北海道産ブロッコリーのスパゲティ チリとガーリック風味
ピッツァ	北海道産無添加ハムとトマトのシンプルピッツァ 十勝産モッツアレラとゴーダーチーズ使用
造り	噴火湾で捕れた北寄と寒鰯の豪快盛り 函館産鮭赤身 沖平目 南蛮海老
握り	海の宝石こぼれイクラとサーモンの親子寿司 新鮮野菜の握り〜椎茸やパプリカを鮮やかに握り寿司で
中華	中華担当片岡 自信の一杯 札幌黄タマネギねりこみ生ラーメン 自家製味噌味 5種のトッピングも道産食材にこだわって ※生麺を使用している為、出来上がりに2分ほど頂きます。 二種の焼き立て餃子対決 黒豚餃子 vs 海老ニラ餃子 ※中華担当片岡特製のXO醤ソースがお奨めです。 乃の風オリジナル とうやバーガー 豊浦SPFポークをハスカップで爽やかに プリプリ芝海老のさっぱり塩炒め 伊達鶏もも肉の香り蒸し 四川流黒酢ソースをたっぷり
飯	“北斗産ふっくりんこ”と“栗山産おぼろづき”食べ比べ 冬味覚!オホーツク産毛蟹の炊き込みご飯
汁	スープカレー 乃の風オリジナルブレンドのスパイスと8種のゴロゴロ野菜 ホッケのつみれ汁 道内産の根野菜もたくさん 岩のりの味噌汁 粉山椒の香り 北海道産コーンスープ
香物	鮭のはさみ漬け、地場産メロン漬け、地場産大根アロニア漬け
ドリンク	コーヒー、紅茶、日本茶、烏龍茶、ハーブティー、 グレープフルーツジュース、林檎ジュース