

レイクビューブッフェレストラン 「波の音」 秋のお献立

冷製	青ツブしぐれ潮仕立て 秋茄子の二色味噌田楽 （柚子味噌・木の芽味噌） 大滝産茸の白和え 道産南瓜のムースとケイジャンシュリンプ 洞爺ますの自家製マリネと甘酢大根の串 海老の重ね蒸し 甘栗ソース クラゲと蟹内子胡麻マヨネーズ 道産チーズ二種 （江別産ゴーダチーズ・日高産モッツァレラチーズ） 自家製野菜のピクルス
冷やし麺	幌加内産 冷し三七そば とろろなどお好みの具材を
パン	ブレット 自家製ルバーブジャムときたあかりのじゃがいもジャム
サラダ	きままStyleサラダ 新鮮4種の野菜とトッピングを自由に ※リングで作った自家製ドレッシングは特にお奨めです！ 大滝産きのことメンマ和え 【ビールのお代わりが必須の逸品】 胡瓜と豚耳豆板醤和え 【 同上 】
スイーツ	乃の風パティシエオリジナル 乃の風チーズムース シンプルシフォン 噴火ショコラ リングのタルト マンゴープリン “和”スイーツ 抹茶プリン 是非ともご賞味くださいませ。
フルーツ	季節の果物 4品 秋果実のフルーツゼリー 二種 洋梨の赤ワイン煮

実演	目の前で焼き上げる 十勝産 彩美牛のステーキ ～洞爺湖自然塩を使用した特製わさび塩とグレイビーソースで～ オホーツクの幸ズワイ蟹を目の前で焼きます！ 豊浦SPF豚ロースのしゃぶしゃぶ さっぱりポン酢 or 胡麻タレ
洋食	秋の美味しい温野菜 伊達鶏のタンドーリ 香り高いスパイシーな一品 室蘭産ソイのオープン焼き 粒マスタード風味のキャベツ添え 乃の風シェフの気まぐれパスタ (きまぐれの一例) キャベツのアンチョビパスタなど 野菜のラタトゥイユ ココット焼き 魚介のアクアパッツァ
ピッツァ	洞爺産南瓜のミートソースピッツァ 早来ブルーチーズを使ったリングのピッツァ
造り	噴火湾名物の肉厚な帆立貝 国産の新鮮鮓 地産地消の発見 洞爺鱒あらい
握り	新鮮握り～サーモンとこぼれいくらの親子握り シャキシャキ野菜の握り～紫玉葱や焼きエリンギを鮮やかに握り寿司で 漬物握り～デザート前の最後の一口
中華	中華担当片岡の自信の一杯 乃の風ラーメン 自家製のブレンド味噌スープと野菜のトッピング ※生麺を使用している為、出来上がりに2分ほど頂きます。(札幌黄玉ねぎ練り込み麺使用) いざ披露！実演鮭チャーハン 中華鍋の上で織り成す鮭と茸の香り 北京ダック風に仕上げた伊達鶏と野菜の乃の風チャイナバーガー ぷりぷり海老のリング入りマヨネーズソース掛け 洞爺鱒と大滝産キノコの豆乳煮込み
飯	北海道米の最高峰 “ゆめぴりか” ほどよい粘りと豊かな甘味 大滝産舞茸がどっさり入った炊き込みご飯
汁	スープカレー 総料理長高田オリジナルブレンドのスパイスと4種のごろごろ野菜 秋の味覚鮭と根野菜の粕汁 大滝産きのこの優しいスープ 岩のりの味噌汁 粉山椒の香り
香物	本日の3品
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、ミックスジュース

※当日の仕入状況により急遽メニューが変更になる場合がございます。

