

レイクビューブッフェレストラン 「波の音」 冬のお献立

(2013年12月～2014年2月予定)

冷製	かすべの煮こごり 函館産 イカ飯 カニ味噌豆腐 茄子胡麻味噌和え 冷製ラタトゥイユ 洞爺ますのマリネと道産柔らか蛸のピンチョス ズワイ蟹甘酢 飾り野菜中華ピクルス添え 紅茶鴨スモーククレープ包み 道産チーズ二種 (興部町スモークチーズ 中標津町ゴーダチーズ) 野菜のピクルス
麺	幌加内産 三七そば 温かい汁と冷たい汁の2種類をご用意しております
パン	焼き立てブレット 道産ルバーブジャムときたあかりのジャム
サラダ	きままStyleサラダ 新鮮5種の野菜とトッピングを自由に ※生きくらげに生姜ドレッシングが特にお奨めです！ 道産いかと鶏胸肉の豆板醤和え 【ビールのお代わりが必須の逸品】 クラゲと豆腐麺の酢醤油和え 【 同上 】
スイーツ	乃の風パティシエおすすめ アプリコットタルトフルーツ飾り ブラウニー フロマージュブラン “中華” スイーツ レア杏仁豆腐 “和” スイーツ 冷ししるこ ※乃の風パティシエがその日の朝に作るオリジナルスイーツです。 是非ともご賞味くださいませ。
フルーツ	季節の果物 4品 彩り鮮やか果実のフルーツゼリー 二種 みかんのコンポート

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リーペリン風味のグレイビーソースで～ 余市産牡丹海老の塩ふり焼き 噴火湾産鮫鯨の唐揚げ 海の幸をふんだんに 海鮮茶碗蒸し
洋食	冬の美味しい温野菜 洞爺産大福白豆と仔羊のトマト煮込み ポップコーン添え 噴火湾産あいなめのオープン焼き アサリのソース 乃の風シェフのおすすめパスタ 道産蛸のマリナラソース・道産たらこスパゲティ 虻田産帆立稚貝と小海老のソテー 魚醤風味 十勝産 彩美牛のストロガノフ
ピッツァ	ノンスモークポークソーセージと日高産クリームチーズのピッツァ オリジナルハムと十勝産ゴーダチーズのピッツァ
造り	噴火湾産 鰯の姿造り 三点盛り…茅部産鮭・苫小牧産北寄・沖平目
握り	新鮮握り～ズワイ蟹とこぼれいくらの海鮮盛り合わせ シャキシャキ野菜の握り～焼き舞茸と旬の野菜の握り寿司で 彩り鮮やか ちらし寿司
中華	中華担当片岡の自信の一杯 乃の風ラーメン オリジナルブレンド味噌スープと道産野菜のトッピング ※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！海鮮塩あんかけ御飯 中華鍋の上で織り成す海鮮と旬の野菜の香り 甘くて美味しい林檎を優しく包み込んだ乃の風林檎チャーシューバーガー ブリブリの海老衣揚げ ホウレン草入りマヨネーズソース 伊達産鶏もも肉と野菜のオリジナルXO醤塩炒め 豊浦SPFの日替わり料理（ポークと野菜の甘酢・豚バラ肉のニンニクソース）
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 ズワイ蟹が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 冬の味覚 ほっけのつみれ汁 道産たまねぎとニンニクのスープ 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、オレンジとキャロットのミックスジュース

※仕入状況により一部メニューを変更する場合がございます。