レイクビューブッフェレストラン「波の音」春のお献立

前菜	噴火湾産青ツブしぐれ煮潮仕立て
	春たこの洗い
	桜の胡麻豆腐
	洞爺鱒の自家製マリネ 洞爺産自然塩とディールの香り
	噴火湾産帆立貝のタルタル グリーンマスタード風味
	伊達産胡瓜と白菜の甘酢錦糸卵巻き
	トントロ桜スモーク オレンジソース
	春の炊き合わせ
実演	目の前で焼き上げる 道産ブランド和牛のステーキ
	～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～
	“今だけ”の味覚～新緑の恵み山菜をアツアツでどうぞ
	春の揚げ物 … タラの芽 ふきのとう 洞爺湖のわかさぎ
	春の焼き物 … うど、ふき 木の芽味噌で
洋食	洞爺鱒のターメリックムニエル 地元の幸をフレンチの技法で
	海と大地のコラボレーション 洞爺産馬鈴薯と虎杖浜産タラコのディップ
	骨付き仔羊もも肉の低温ロースト 北海道ジンギスカン風
パスタ	無添加ベーコンとグリーンピースのショートパスタ
	The 昭和の味！あの日のナポリタンを再現！
ピッツァ	噴火湾産の魚介が躍るペスカトーレ
	十勝産マッシュルームのシンプルピッツァ
	※ともに十勝産モッツァレラとゴーダーチーズ使用
造里	鯛の豪快盛り
	函館産まぐろ 噴火湾産の帆立と南蛮海老

握り	海の宝石こぼれイクラとサーモンの親子寿司 春の恵み山菜の握り～ウドやフキを鮮やかに握り寿司で
中華	中華担当片岡のやさしい一杯 磯の香りがただよう乃の風塩ラーメン 5種のトッピングも道産野菜にこだわって ※生麺を使用している為、出来上がりに2分ほど頂きます。（札幌黄玉ねぎ練り込み麺使用） 二種の焼き立て餃子対決 黒豚棒餃子 vs 白玉焼き餃子 ※自家製のラー油、O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 プリプリ芝海老と春野菜の甘酒炒め 洞爺あか毛和牛の黒胡椒炒め
飯	“北斗産ふっくりんこ”と“栗山産おぼろづき”食べ比べ 春の炊き込みご飯 桜海老と筍がいっぱい
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4種のゴロゴロ野菜 オホーツク産ズワイ蟹と毛蟹の鉄砲汁 岩のりの味噌汁 粉山椒の香り 洞爺産豆の健康ミネストローネ
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 焼き立てブレット 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します」 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 ショコラシフォン 3種のソースをお好みで 噴火ショコラ 苺のタルト 特製ライチプリン ※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。 是非ともご賞味くださいませ。
フルーツ	季節の4点 ヘルシー人参ジュース
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