

レイクビューブッフエレストラン「波の音」夏のお献立

冷製	噴火湾産つぶ貝の水貝風 じゅんさいの酢の物 日高コーン豆腐 焼き茄子の浸し とうや自然塩を使用した洞爺ますの自家製マリネ ディール風味 洞爺産フルーツトマトと伊達鶏ささみのピンチョス クラゲと鶏肉コラーゲン寄せ 青野菜ソース 白菜酢漬け錦糸玉子巻き 冷製パスタカップリーニ 北海道産チーズ等と、6種の野菜を使った北海道ピクルス クラッカー添え 冷製ポテトスープ ヴィシソワーズ
冷やし麺	シンプルな夏の味覚 冷たいソーメン
パン	焼き立てブレット 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 新鮮4種の洞爺産野菜とトッピングを自由に ※自社農園のトマトで作った自家製ドレッシングは特にお奨めです パプリカとメンマのピリ辛和え 【ビールのお代わりが必須の逸品】 ザーサイと鶏胸肉のマヨネーズ和え 【 同上 】
スイーツ	パティシエオリジナル乃の風チーズムース バナナシフォン 噴火ショコラ ブルーベリータルト 自家製杏仁豆腐 抹茶プリン ～ green tea ～ 夏限定“和”スイーツ 冷ししるこ ※いずれも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	フルーツコフレ ～ 地元果実の宝石箱 季節の果物 4品
実演	目の前で焼き上げる 十勝産 彩美牛のステーキ ～牛筋を煮込んだ特製ソース、もしくは洞爺湖自然塩を使用した特製わさび塩で～ “今だけ”の味覚～夏の恵みをアツアツでどうぞ 夏の揚げ物 … 洞爺産アスパラの一本揚げ アナゴのふっくら天麩羅 夏の焼き物 … 虎杖浜産銀鮭の子姿焼き 夏の王様焼きとうもろこし

洋食	噴火湾産ホタテ貝とゆめぴりかの幸せドリア 洞爺産セロリーと厚岸産浅利貝の白ワイン蒸し 伊達鶏と真狩産インカポテトのオープン焼き
パスタ	とうや赤毛和牛もも肉の贅沢ミートソース The 昭和の味！あの日のナポリタンを再現！
ピッツア	洞爺の夏野菜をたくさんのつけた 太陽のピッツア とうや赤毛和牛挽肉の カレー風味ピッツア ※ともに十勝産モッツアレラとゴーダーチーズ使用
造里	隣町室蘭から直送した新鮮なソイ 噴火湾で獲れた美味しいタコ 地産地消の発見 洞爺ます 創作刺身こんにゃく トマト・柚子・青のりの3つの風味
握り	新鮮握り～苫小牧産ホッキや函館産の真イカなどその日の良いものを シャキシャキ野菜の握り～オクラやみょうが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夏麺二種 乃の風ラーメン 自家製のブレンド味噌スープと道産野菜のトッピング 冷し担担麺 のどごしの良い少し硬めの麺とキレのある胡麻スープ ※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！実演蟹チャーハン 中華鍋の上で舞う黄金の炒飯 乃の風オリジナル フルーツ＆フレッシュ野菜バーガー 伊達鶏もも肉の 青海苔あんかけ 豊浦 S P F ポークの煎り卵オイスターソース炒め
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 梅ちりめんの炊き込みご飯～暑さで疲れた体に梅の酸味が嬉しい
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 海老団子と笹茸の梅風味汁 「食感の良い具材が味のポイント」 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、自家製ミックスジュース