

レイクビューブッフエレストラン 「波の音」 秋のお献立

※～11月末日までを予定

- 冷製 大滝産 茸の白和え
道産帆立のムース
秋の焼き合わせ
日高産モッツァレラチーズの柚子味噌風味 ピンチョススタイル
伊達鶏の黒胡麻ソース
豊浦産SPFポークハムとレンコンのバジル風味
虎杖浜産ドナルドサーモンの香り揚げ 蜂蜜ソース
蟹と錦糸玉子やわらか寄せ 胡麻ソース
道産チーズの盛り合わせ（興部町スモーク・中標津町ゴータ）
手作り野菜ピクルス
- 麺 柚子そばと茶そばの二色盛り
- パン 焼き立てブレット 手作りきたあかりジャムとルバーブジャムがオススメです
- サラダ きままStyleサラダ 新鮮6種の野菜とトッピングを自由に
※手作りトマトドレッシングと手作りカボチャドレッシングがオススメです
中華風大根の漬物とサラダタケノコ和え【ビールのお代わりが必須の逸品】
カリフラワーと道産コーンのマスタードマヨネーズ和え【 同上 】
- スイーツ 北海道産チーズを使用し、口当たりが良いフロマージュブラン
秋の味覚『栗』をふんだんに使ったマロンムース
旬の果物を彩り鮮やかにトッピング♪フルーツタルト
“中華”スイーツ レア杏仁豆腐 抹茶ソース掛け
“和”スイーツ 冷ししるこ
壮瞥産のりんごを使った甘くて美味しい！りんごゼリー
※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
洋梨とプラムの赤ワイン煮
- 実演 目の前で焼き上げる “北海道ブランド牛” ステーキ
～噴火湾で作られたカムイミントルの塩と西洋わさびが特にお薦めです～
- 揚げ物 秋の味覚を丸かじり 大滝産舞茸の天麩羅
のぐち北湯沢ファーム産長芋を使用した かき揚げ
彩り鮮やか 食用菊の天麩羅
- 焼き物 道産ハタハタの味噌田楽
- 蒸物 海鮮茶碗蒸し

洋食	伊達鶏むね肉のチーズ焼き 道産牛スネ肉のスープ煮 ラビゴットソース添え 白老原木椎茸の手作りハム詰め焼き 室蘭産鮮魚と大滝産キノコのレモンソース 虎杖浜産ドナルドサーモンとのぐちファーム産南瓜のクリームグラタン 茹で上げパスタ 大滝産茸と道産ベーコンのトマトソース
ピッツァ	乃の風オリジナル 焼き立てピザ *食材をチョイスして自分だけのオリジナルピザを作りましょう！
造里	三点盛り…茅部産鮪・噴火湾産ソイ・噴火湾産帆立 三点盛り…虎杖浜産鱒の洗い・函館産烏賊・余市産南蛮海老
握り	シャキシャキ野菜の握り～焼きエリンギと旬の野菜の握り寿司で
中華	中華担当片岡の自信の一杯 乃の風ラーメン 野菜入り牛すじ味噌スープ <small>※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）</small> いざ披露！乃の風特製 小海老とツナ チャイニーズ丼 噴火湾産帆立と洞爺産セロリのさっぱり塩炒め チャイニーズTOYAバーガー 伊達産鶏もも肉の甘辛揚げ 北あかりと南瓜のチリソース 十勝チーズ焼き 豊浦SPF豚バラ肉と甘栗 トロトロ煮
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 秋の味覚『栗』を使用 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 大滝産 きのをふんだんに使用 きのこ汁 チーズと玉子を使ったチキンスープ 岩のりの味噌汁
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、ハスカップ水

*料理内容は仕入状況・イベントにより、変更させて頂く場合がございます。