

# レイクビューブッフエレストラン「波の音」 夏のお献立

※8月末までを予定

冷製	大沼産じゅん菜の酢の物 白魚寄せ豆腐 冷し焼き合わせ 噴火湾産つぶ貝の水貝風 道産シーフードのマリネ ガスパチョスープ 伊達鶏のスモークと日高産モッツァレラチーズのピンチョススタイル 函館産アイコトマトの夏野菜ソースがけ 紅ズワイ蟹とクラゲのライスペーパー巻き 道産チーズの盛り合わせ（興部町スモークチーズ・中標津産ゴーダチーズ） 旭川産のはちみつを使用したミックスナッツとプレーンクラッカー 乃の風手作り！旬の野菜を使ったピクルス
冷やし麺	夏にぴったりの三色そうめん（麦・柚子風味・梅風味の3種類）
パン	焼き立てプレット 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7種の野菜とトッピングを自由に ※ピリッと辛味のある手作り中華大根おろしドレッシングが特にお奨めです 夏だことオクラ スパイシー和え 【生ビールが進む逸品です！】 道産コーンとキャベツ さっぱり和え 【生ビールが進む逸品です！】
スイーツ	フロマージュブラン【アロニアといちごの二つのソースをご用意しております】 サンミッシェル 季節のフルーツタルト アセロラゼリー レア杏仁豆腐 マンゴーソースがけ 夏おススメ！“和”スイーツ ひんやりしるこ  ※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 北海道“ブランド牛”ステーキ ～和風のおろしポン酢ソース、もしくは西洋わさびでお召し上がりください～ “今だけ”の味覚～夏の恵みをアツアツでどうぞ 夏の揚げ物 … 真狩産アスパラの一本揚げ とうもろこしのかき揚げ 夏の焼き物 … 礼文華産 帆立貝の浜焼き

洋食	豊浦産SPFポークのロースト*レーズンとパイナップルグレービーソースが決めて！ 伊達鶏と彩り野菜シチュー
パスタ	十勝産 彩美牛を使ったミートソースパスタ
ピッツァ	自分だけのオリジナルピッツァ *お好みの具材を選んで世界に一枚だけのオリジナルピッツァをお召し上がりください。 ※十勝産モッツァレラを使用
造り	個人盛りのお刺身*函館産鮭・噴火湾産沖平目・苫小牧産北寄貝 個人盛りのお刺身*虎杖浜産鱒の洗い・余市産南蛮海老・野付産帆立貝
握り	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
お寿司	彩り鮮やかに！新鮮生ちらし
温物	ヘルシー！美味！海鮮豆乳蒸し
煮付け	噴火湾産黒ソイの煮付け
中華	中華担当片岡の自信の夏麺 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 ※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！実演チャーハン 中華鍋の上で舞う黄金の炒飯 *洞爺産のほうれん草とコーンを使用 乃の風オリジナル チャイニーズバーガー 十勝産チーズ入り蟹玉 大滝産のきのこを使用 のぐち北湯沢ファーム産芋餅を使った夏野菜甘辛炒め
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 野沢菜としらすの炊き込みご飯～暑さで疲れた体を癒してくれる一品です～
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 冬瓜と茄子の鶏スープ仕立て がごめ昆布の味噌汁 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、乃の風特製レモン水

\*仕入れ状況により料理内容を一部変更することがございます。