

レイクビューブッフェレストラン 「波の音」 春のお献立

～5月31日を予定

冷製料理	喜びのブーケサラダ 稚内産ベビーリーフと士幌産ポテト 春の訪れを祝う 三種のシューサレ “コリッコリ” 海月と細竹 伊達産ほうれん草の和え物サラダ 菜の花と糸うにの三杯酢 山菜味噌よごし ことみ・タラの芽・占冠産ふき 虎杖浜産ドナルドサーモンとツルツル昆布のマリネ 北海道産チーズ食べ比べ 小林牧場ゴーダチーズ・北海道産チェダーチーズ 道産蕎麦と道産パスタのフライ添え
和食	筍饅頭 道明寺庵かけ 春告魚の小粋なそば寿司 伊達産鶏とごぼうの旨みが利いた炊き込みご飯 塩麴のアクセント 春の恵寿司 上磯産独活の泥酢掛け、菜の花黄味のせ等、春の香りを 北海道の新鮮な造里 津軽海峡産目鉢鮪、噴火湾産黒ソイなど鮮度にこだわった4種
洋食	目の前で焼き上げる！十勝牛など、北海道産ブランド牛のステーキ 洞爺の自然塩で 北海道産玉ねぎの旨みタップリ 乃の風スープカレー 北海道産メイクインとベーコンのコンポートプラム添え 赤平産子羊と地場野菜のブロシエット 彩り春野菜とバター風味のクスクス 大樹町クリームチーズと噴火湾産アンチョビのタルトフランベ 道産小麦“ゆめちから”のもっちりもちパスタ旭川産三つ葉のペペロンチーノ 噴火湾産ベビーホタテと春キャベツのトマトソース 知内産ムール貝と春野菜のマリニエール フライドポテト添え 料理人「三島」手作りのコンビーフとのぐち北湯沢ファーム産長芋のソテー 洞爺産わかさぎのスパイシーフライ
中華	札幌黄玉ねぎ練りこみ道産小麦麺使用 胡麻味噌ベースの牛筋ラーメン 北海道産“ゆめぴりか”使用シラスと北海道産キトピロのスタミナチャーハン 中華風ピタサンド 豊浦産SPF豚肉の味噌炒め 紅花と金針菜の薬膳スープ～桜えび入り水晶餃子と共に 伊達産丸鶏の中華風パリパリチキン オレンジソース添え 噴火湾産黒ソイの紅油ソースかけ
手作り スイーツ	ラズベリー風味のフレジェ チョコレートクリームのパリブレスト ピスタチオとアプリコットのムース仕立て 北海道素材 乃の風チーズケーキ

※仕入状況により一部メニューを変更させて頂く場合がございます。

※その他にもお子様コーナー等多数のお料理をご準備しております。