

レイクビュービュッフェレストラン 「波の音」 夏のお献立

～8 月末日までを予定

冷製料理 洞爺産セロリとパセリの白和え

日高もろこし豆腐

道南産もずくのゼリー寄せ

自家製コンビーフとキャベツのコールスローサラダ仕立て

日高産モッツァレラチーズと野菜ピクルスのピンチョス

洞爺産カリフラワーの甘酢漬け

北海道産いかのスパイシー中華前菜

大沼産じゅん菜と焼き茄子の冷やし鉢

噴火湾産ホタテと青梗菜・メンマの和え物

TOYA タコス・洞爺財田米とクスクスのライスサラダ サルサソース添え

洞爺産根菜の自家製彩りピクルス

和食 板前自慢の夏野菜彩り寿司

～オロフレトマトの射込み寿司、アスパラ炙り寿司、オクラ軍艦巻き 等

豪快！北海道産鮭の解体

北海道の新鮮な恵み（お造り）～虎杖浜産サーモン 噴火湾産蛸 等

北海道産きたほなみ小麦を使った冷やしうどん

伊達産鶏肉と豆腐のけんちん汁

彩り花 ち ら し

洋食 総料理長自慢の一品！乃の風オリジナルオニオンスープカレー

目の前で焼き上げる“道産ブランド牛ステーキ” 道産野菜を添えて

噴火湾産蛸のプロシエット ライム＆レモンソース フェンネル塩

洞爺産野菜の茹で上げ 洞爺産ハーブ岩塩で

豊浦産SPFポークの蒸焼き

洞爺産新鮮焼き野菜

噴火湾産魚介のアクアパッツァ ガーリックトースト添え

焼きたて！洞爺産ハーブ・道産アンチョビと北見産玉ねぎのピッツァ

北海道産牛すね肉と壮瞥産オロフレトマトのじっくり煮込み

北海道産小麦ゆめちから100%の麺を使用！バジル香るシンプルスパゲティー

洞爺産とうきびの贅沢バターご飯

中華 8種の薬膳トロトロ鶏肉～スープ仕立て～

洞爺産セロリと北海道産白貝の塩炒め

壮瞥産オロフレトマトと室蘭産黒ソイのチリソース 雑穀米おこげ

北海道産スペアリブ 洞爺産ハーブと共に

北海道米ゆめぴりかを使用した八宝菜の中華丼

札幌黄を練りこんだ道産小麦麺が特徴の茹でたて坦々麺

スイーツ パティシエが手作りで作る乃の風オリジナルスイーツ

北海道素材チーズケーキ

ココナッツプリン キウイソース

抹茶風味のフレジュ

ブルーハワイゼリー入りフルーツポンチ

洞爺産黒千石豆のタルト 蜜と共に

アセロラのムース仕立て

冷やし汁粉 白玉団子添え

※仕入れ状況により一部メニューを変更させていただく場合がございます。

※上記の他、ソフトドリンク・お漬物等のコーナーやお子様用メニューもございます。