

冬のお献立（十二月～二月末日を予定）

食前酒 オリジナルカクテル「冬日向くふゆひなたく」

先付 噴火湾産タラコの味比べく

前菜 冬の旬菜和洋七種盛り

- ・増毛産南蛮エビのタルタル
- ・豊浦産豚角煮のパン粉焼き
- ・北海道産ツブの卵の花和え
- ・菜の花の昆布茶和え
- ・噴火湾産ホタテのテリーヌ
- ・日高産モッツァレラチーズのウニすみ挟み
- ・湯葉と豆乳のべっこうあんかけ

先 椀 百合根道明寺 く澄まし仕立てく

御造り 北海道産の恵み五種盛り

- ・増毛産ボタンエビの湯霜
- ・函館産本マグロの炙り
- ・北海道産ししゃもの昆布め
- ・道南産アワビ
- ・噴火湾産活カジカの冷酒器盛り

焼物 根室産花咲ガニの柚香焼き

強肴 洞爺産黒毛和牛の赤ワインしゃぶしゃぶ 二種のタレで

酢肴 伊達産白菜の博多なます


食事 道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留 椀 揚げ粟麩の赤出し

香の物 料理長手作り漬物五種盛り

デザート 洋と和のスイーツ五種盛り

- 洋のスイーツ
- ・黒胡麻のムース
- ・オレンジピールのチョコレートタルト
- ・カムイミントルの塩のチーズケーキ
- 和のスイーツ
- ・旭川男山の吟醸酒粕の淡雪見立て

乃の風茶寮 料理長 矢代 照一 

※内容や産地は仕入れ状況により一部変更させていただく場合がございます。