

秋のお献立（九月～十一月末日を予定）

食前酒 オリジナルカクテル「黄昏の洞爺」

先付 ぶどうの印籠味比べ

前菜 秋の旬食材を使った七種盛り

・柿なます

・函館産マグロの茶巾寿司

・大滝産しめじと春菊の真砂和え

・キノコのテリーヌ ～自社農園産トマトジュースの煮凝り添え～

・北海道産秋鮭の栗グラタン

・小ナスのもろみ漬け

・早来産生ハムとコリンキーのハーブオイルがけ

先 椀 北海道産毛ガニのひろうす ～薄葛仕立て～

御造り 釧路産サンマ二種（炙り&生）

道東産ミンククジラの赤身

函館産イカ菊造り

噴火湾産黒ソイ昆布×

噴火湾産活ボタンエビ

焼 物 北海道産メヌキの杉板焼き

強 肴 洞爺産黒毛和牛ステーキ ～ストロガノフソース～

酢 肴 自家製メサバ菊花巻き ～辛子酢味噌添え～

食 事 道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊き

留 椀 大滝産焼きマイタケの赤だし

香の物 手作り漬物五種盛り

登別藤崎わさび園のわさび昆布

デザート 洋と和の二段重

洋の重

・梨のシャーベット


・胡麻シユークリーム

・和栗モンブラン

和の重

・月見団子～みたらし餡添え～

・きんつば

乃の風茶寮 料理長 矢代 照一 

※内容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。